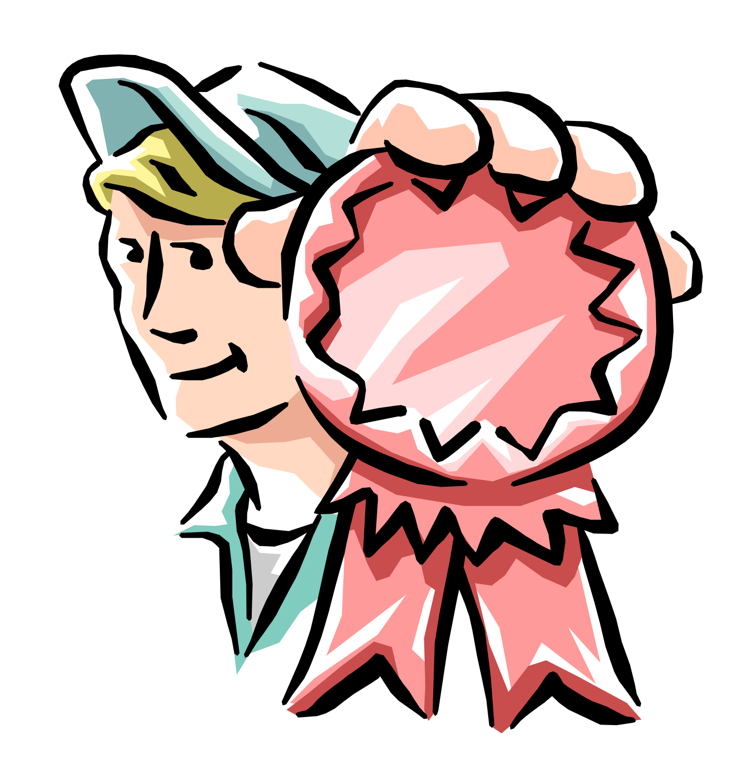
THERMOMIX:

RECETAS del foro

MundoRecetas.com



AGRADECIMIENTOS

A todos los gastronautas (tengan las estrellas que tengan), porque son ellos los que han hecho posible la recopilación de las recetas de este foro, y en especial a Beatriz Ruiz, que ha sido la gran impulsora de este foro, y que con su generosidad inició la recopilación y redacción de las recetas para que estuvieran al alcance de todos.

Personalmente, y a pesar de que este libro es infinitamente mejorable, creo que es el reflejo de que todavía hay gente que cumple la máxima de "HAZ BIEN Y NO MIRES A QUIÉN". Por eso, cada vez que alguien (espero que sean muchos "thermoadictos") haga una de las recetas de este libro, y experimente el placer de recibir la felicitación de los comensales, se acuerde del foro y de sus gastronautas.

También quiero indicar que este libro es tan sólo una recopilación de las recetas, por lo que no puedo asegurar el éxito de todas ellas. Es más, os invito a que se vayan modificando y mejorando, con los comentarios de los que las experimenten.

Por eso, os invito a utilizarlo como libro de cabecera, e ir haciéndole todas las modificaciones que creáis necesarias a las recetas, para ir adaptándoles a vuestro gusto. De hecho está en Word, porque creo que es más fácil modificarlo en vuestros ordenadores.

Para aquellos que prefieran utilizar el libro en versión impresa, os recomiendo imprimir 2 páginas por hoja, a doble cara en orientación horizontal, para que ocupe lo menos posible.

Y dicho todo esto, a cocinar y ¡Buen provecho!

ÍNDICE

:

:

POSTRES

:

:

Nº 1. ARROZ CON LECHE

INGREDIENTES:

- 1 litro y 1/2 de leche.
- 200 g de arroz.
- Cáscara de limón y naranja.
- Una ramita de canela.
- Una pizca de sal.

PREPARACIÓN

Se le pone la mariposa en las cuchillas, y se incorporan todos los ingredientes menos el azúcar. Se programan 40 minutos, temperatura 90 grados, velocidad 1, cuando pare la máquina se le añade el azúcar y se deja otros 2 minutos a la misma temperatura y velocidad.

Se vierte en cuencos, se deja que enfríe un poco y se adorna con canela molida.

:

Nº 2. ARROZ CON LECHE II

INGREDIENTES

- Un cubilete de arroz
- Un litro de leche (yo le pongo 800 g.)
- 6 cucharadas de azúcar
- Canela en caña
- Una cáscara de limón (sin lo blanco que ya sabéis amarga)
- Una cucharada de mantequilla

PREPARACIÓN:

- Se pone el arroz en una cacerola, se le añade agua fría hasta cubrirlo, se acerca al fuego y cuando rompe el hervor se deja que hierva hasta que se seque. Se escurre bien y se refresca con agua fría.

- Se pone la mariposa en las cuchillas y se echan en el vaso todos los ingredientes, excepto el azúcar y la mantequilla. Se programa 40 minutos 90º, velocidad 1. Estará en su punto cuando se haya consumido la leche y quede cremoso, sin estar demasiado espeso (al enfriar espesa ya sabéis)

- Cuando esté cocido se agrega el azúcar y la mantequilla, se programa 2 minutos 90º, velocidad 1

- Se coloca en una fuente separando la canela y el limón, se espovoréa con azúcar y se tuesta con un hierro calentado al rojo.

:

Nº 3. ARROZ CON LECHE PORTUGUÉS

INGREDIENTES:

- 1 litro y medio de leche entera
- 200 g. de arroz
- la piel de una naranja (sólo la parte coloreada)
- la piel de un limón (sólo la parte coloreada)
- 1 ramita de canela
- 1 pellizco de sal
- 200g. de azúcar (2 cubiletes)
- 4 yemas de huevo

PREPARACIÓN:

1. Pese el azúcar y reserve. Coloque la mariposa en las cuchillas y vierta en el vaso los ingredientes excepto el azúcar y las yemas. Prográmese 50 minutos, temperatura 90º, velocidad 1.

2. Cuando falten 5 minutos y sin parar la máquina, añada a través de bocal el azúcar y las yemas batidas.

3. Viértalo en el recipiente grande o en cuencos individuales y, cuando esté frío, espolvoree con canela.

También, puede espolvorear la superficie con azúcar y quemarla con una plancha de postres.

5. Una vez hemos hecho los rodillos, metemos en el horno 30 minutos a 200 ºC.

Nota: Se puede servir frío

Nº 4. BAVAROISE DE MELOCOTÓN

INGREDIENTES:

1 lata de melocotón en almíbar

1 cubilete de azúcar

½ cubilete de nata

1 sobre de gelatina de naranja

PREPARACIÓN:

Diluir la gelatina en 1 cubilete de almíbar del melocotón calentándolo y disolviendo la gelatina para que no quede ningún grumo.

Echar otro cubilete de almíbar, el azúcar y el melocotón y triturar. Echar la mezcla de gelatina ya fría.

Montar la nata y añadir a la mezcla anterior, verter en un molde redondo y dejar enfriar en el frigorífico.

:

Nº 5. BAVAROISE DE TURRON

INGREDIENTES

· 300 ml de nata líquida
· 1 tableta de turrón de Jijona
· 2 huevos
· 3 yemas de huevo
· 50 ml de leche
· 1 sobre de gelatina de limón
· 3 claras de huevo
· Unas gotas de zumo de limón
· Un pellizco de sal
· Caramelo líquido para el molde
Para 6 personas

PREPARACIÓN

1. Coloque la mariposa en las cuchillas, con la máquina y el vaso bien fríos. Agregue la nata líquida y móntela en velocidad 3. Vuelque en un cuenco y reserve.

2. A continuación, retire la mariposa, añada el turrón y triture durante 20 segundos en velocidad 8, ayudándose con la espátula..

3. Seguidamente, agregue los huevos y las yemas y programe 4 minutos, 70º, velocidad 5. Incorpore la leche fría y la gelatina y mezcle durante 10 segundos a velocidad 4, hasta que quede homogéneo. Vierta en un cuenco y deje enfriar.

4. Lave muy bien el vaso, cuchillas y mariposa y monte las claras junto con el limón y la sal, programando 3 minutos a velocidad 2 1/2 ó 3.

5. Mezcle las claras, con la nata y la crema de turrón, con ayuda de la espátula y vierta en un molde caramelizado. Introduzca en el frigorífico hasta el momento de servir. Desmóldela y decórela al gusto.

Nº 6. BIENMESABE

INGREDIENTES:

300 g de Almendras Tostadas

300 g de Azúcar

300 g de agua

5 yemas de huevo

1 limón (corteza)

canela en rama

PREPARACIÓN:

Triturar las almendras 8 segundos velocidad 7-8

Si no las tenéis tostadas, tostarlas 5 minutos a temperatura Varoma velocidad 1. Reservar.

Preparar un almíbar con el azúcar, la corteza de limón, el agua y la canela en rama y programar 10 minutos a temperatura 100 velocidad 4.

Agregar las almendras y programar 12 minutos a temperatura 100 velocidad 1

Separar las yemas de las claras y añadirlas una a una a velocidad 1 "sin temperatura por el bocal".

Programar 2 minutos a temperatura 100 velocidad 1.

Queda estupendo con helado, flan, o cualquier postre.

Nº 7. BISCUIT DE CAFE Y DATILES

INGREDIENTES:

• 250 g de dátiles sin hueso

• 100 g de nueces

• 200 g (2 cubiletes) de azúcar

• 100 g (1 cubiletes) de agua.

• 8 yemas de huevo

• 750 g.(7 cubiletes 1/2) de nata liquida para montar "la lechera" muy fría

• 2 cucharadas de azúcar vainillada

• 1 pellizco de sal.

• 50 g (1/2 cubilete) de brandy.

• 2 cucharadas de Nescafé disuelto en un poquito de leche.

PREPARACION:

1. Ponga la mariposa en las cuchillas. Con el vaso frío, monte la nata (que deberá estar muy fría) con el azúcar vainillada. Programe velocidad 3 y esté pendiente hasta que monte. Saque y reserve en la nevera.

2. Trocee los dátiles y las nueces durante 20 segundos en velocidad 4. Saque y reserve.

3. Sin lavar el vaso, haremos el almíbar. Ponga el agua y el azúcar en el vaso y programe 10 minutos a 100º en velocidad 2. Deje enfriar un poco.

4. Añada las yemas y programe 4 minutos a 70º en velocidad 4. A continuación añada el brandy, el Nescafé disuelto y los dátiles y las nueces. Mezcle bien todo en velocidad 2. Saque y deje enfriar completamente.

5. Una vez frío, añada esta mezcla a la nata montada. Mézclelo delicadamente, con movimientos envolventes, ayudándose con la espátula, hasta que quede homogéneo.

6. Póngalo en un molde de corona de Tupperware y métalo al congelador. También puede cubrir un molde de cake con film transparente, para que desmolde fácilmente, y echar la mezcla en él.

7. Para servirlo, sáquelo del congelador un poco antes. Desmóldelo y adorne espolvoreándolo con fideos de chocolate, con guindas o a su gusto.

VARIANTES:

Puede hacerlo sólo de café, o de café con nueces, o de frutas escarchadas en trocitos pequeños (en este último caso suprima el café y el brandy).

Nº 8. BISCUIT GLACÉ DE AMARETTO

INGREDIENTES

4 decilitros

50 g almendras tostadas

1 decilitro y ½ de licor amaretto

2 yemas

75 g de bizcocho muy fino tipo genovés

Merengue italiano

Bizcocho genovés

PREPARACIÓN

Triturar las almendras a trocitos

Confeccionar un bizcocho genovés. (viene en el libro de la Thermomix).

Elaboración del biscuit: En un bol grande poner en el fondo el bizcocho añadir las dos yemas un poco batidas y mezclarlas con el bizcocho rompiéndolo un poco pero sin deshacerlo. Añadir el amaretto y mezclar de nuevo. Montar la nata con la Thermomix y añadirla con cuidado que no se baje. Y a continuación incorporar el merengue italiano. Hacer estas uniones con tenedor para evitar que se bajen. Mezclar todo bien, volcar en un molde bonito y al congelador.

Presentación

Cuando ya este sólido desmoldarlo sobre una fuente y se le pueden espolvorear almendras picadas

Nº 9. BLANQUITOS PARA GOLOSOS

INGREDIENTES:

4 Claras

200 gramos de azúcar

Para la cobertura:

250 gramos de chocolate blanco

50 gramos de leche

PREPARACIÓN

Poner en el vaso las claras más el azúcar. Tres minutos a 40º velocidad 2.

Cuando termine sin temperatura 7 minutos en velocidad 3, con mariposa.

Poner en una manga pastelera y reservar.

Para preparar la cobertura poner en el vaso la leche 3 minutos, temperatura 70º velocidad 1.

Parar y añadir el chocolate, dejar unos segundos y triturar a velocidad 8 sin calor.

Montaje

Se pone en una bandeja unas ocho galletas (al gusto) con la manga se forman unos montones encima, después se cubre con el chocolate blanco. Espolvorear con granillo de chocolate negro, colores, perlas, guindas, etc.

Si no tenéis manga pastelera, se coge unas bolsas de plastico transparente, se llenan y se abre un piquito muy pequeño, por el cual se trabaja.

Nº 10. BOCADITOS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

4 huevos

250 g de azúcar de caña

250 g de aceite de girasol

250 g de harina

2 cucharadas de cacao amargo

2 cucharadas de cola cao

Un pellizco de sal.

1 cucharadita de azúcar avainillado

Coco rallado y nueces

PREPARACIÓN

Mezclamos todos los ingredientes 20 segundos a velocidad 4. Menos el coco y las nueces.

Untamos una bandeja de horno con margarina y echamos la mezcla. Echamos por encima las nueces y el coco rallado por encima. Poner en el horno precalentado a 180º unos 12 minutos.

Cortar en cuadritos pequeños en caliente.

Nº 11. BOLITAS DE ALMENDRA Y COCO

INGREDIENTES

1/4 kg de almendra cruda

1/4kg de azucar

3 yemas

1/2 cub escaso de agua

PREPARACIÓN

Se tritura la almendra en velocidad 8 y se aparta.

Se hace azucar glass,se le agrega el agua y se pone 5 minutos 100º velocidad 1. Se le incorpora la almendra y las yemas y otros 5 min utos 100º velocidad4

Se deja enfriar y se hacen bolitas envolviendolas en coco.

Nº 12. BOMBONES DE FRUTOS SECOS

INGREDIENTES:

400 g de chocolate nestle postres

2 yemas de huevo

400 g de almendras tostadas

200 g de avellanas tostadas

400 g de azúcar

1 cubilete de crema de leche

PREPARACIÓN

Triturar las almendras y avellanas al gusto, triturar el chocolate y añadir los demas ingredientes mezclar unos segundos para formar una masa consistente, programar 5 minutos a 80 grados velocidad 6. Formar los bombones se pueden espolvorear con azúcar glas o con cacao amargo.

Nº 13. BOMBONES DE NUEZ

INGREDIENTES:

- 2 cubiletes de azúcar
- 1 clara de huevo
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 cubilete de nueces picadas
- agua fría

PREPARACIÓN:

Se pone el azúcar en el vaso y se glasea a velocidad 5-7-9 durante 20 segundos.

A continuación se añade la clara de huevo y la esencia de vainilla y se mezcla 6 segundos a velocidad 6(se añade el agua necesaria para formar una masa espesa)

Dar forma de bolitas a la pasta. Pasarlas por nueces picadas y colocarlas en una bandeja, en la nevera, para que se compacten.

Nº 14. BOMBONES SORPRESA

INGREDIENTES:

100gr. de chocolate postres de Nestlé.

100gr. de chocolate con leche Nestlé.

200gr. de dátiles sin hueso.

100gr. de nueces peladas.

Para adornar: nueces en trocitos, guindas, pasas, piñones, almendras, etc.

Cápsulas para trufas.

PREPARACIÓN:

1.Con el vaso bien seco, ponga los dátiles y las nueces y triture durante 20 segundos en velocidad 4. Saque y reserve en bolsa de plástico.

2.Sin lavar el vaso, eche los dos chocolates troceados. Triture con 5 golpes de turbo y a continuación programe 4 minutos, 40º, velocidad 3.

3.Eche el chocolate fundido en un recipiente. Con ayuda de una cucharita, vaya echando un poco de chocolate en cada cápsula, sobre este coloque un poco de la mezcla de dátiles y nueces. Cubre con más chocolate hasta tapar todo y procurando que quede al ras de la cápsula. Adorne con un trocito de nuez, guinda, pasa, etc. Déjelos en el frigorífico.

4.Sírvalos sobre una fuente con blonda.

Nota: Puede cambiar la nuez por cualquier otro fruto seco de su agrado.

Nº 15. CANELITOS

INGREDIENTES:

500 g de chocolate blanco

1 bote pequeño de leche condensada

Canela (al gusto)

PREPARACIÓN

Poner el chocolate troceado con la canela en el vaso y programar 3 minutos, temperatura 40 y velocidad 1.

Sin parar la maquina, añadir la leche condensada. Cuando este todo mezclado, sacar en un bol. Dejarlo en la nevera hasta que se endurezcan, mejor de un dia para otro.

Despues se hacen bolitas pequeñas y se rebozan en azucar con canela. se van poniendo en capsulitas y se dejan en la nevera para que se conserven duras.

Nº 16. CASTAÑAS TIPO MARRÓN GLACÉ

INGREDIENTES

Castañas

Azúcar

PREPARACIÓN

Asar las castañas haciéndoles un corte, encima de la plancha hasta que se abran. Esto se me está ocurriendo ahora que podría hacerse en la Thermomix a temperatura Varoma y velociada 1. Ayer tosté así almendras y quedaron muy bien. Lo del tiempo será ir programando de 10 en 10 minutos y comprobar como estan

Poner el el vaso las castañas peladas con agua que las cubra y bastante azúcar. Programas como una media hora a 100º y velocidad 1 hasta que esten balnditas.

Nº 17. CHOCOLATE A LA TAZA

INGREDIENTES:

1 y ½ botes de leche evaporada ideal

1 litro de agua

400 g de chocolate nestlé postres

60 g de maicena

PREPARACIÓN

Ponga la mariposa en las cuchillas.

Eche en el vaso todos los ingredientes excepto el chocolate. Programe 12 minutos a 90º en velocidad 1 y ½. Cuando falten 4 minutos baje la velocidad a 1. Parta el chocolate en barritas y vaya echándolo poco a poco hasta terminarlo.

Cuando termine de echar el chocolate, aumente la velocidad a la 1 y ½ (si la máquina vibra mucho, baje unos sg a la velocidad 1 hasta que termine de deshacer y suba después a la 1 y ½). Vuelque rápidamente a una jarra grande. No ponemos azúcar, pero si se quiere, se puede añadir al gusto. Si se desea más espeso, se puede aumentar la cantidad de maicena.

Si no desea utilizar leche evaporada, sustituya la misma y el agua por un litro y 600 g de leche entera.

Nº 18. COMPOTA DE MANZANA

INGREDIENTES:

6 manzanas peladas y partidas

4 cucharadas de azucar (opcional)

Un chorrito de limón (1/2 limón)

1 1/2 cubiletes de agua

PREPARACIÓN

Poner todo en el vaso de la thermomix y programar 25 minutos, 100 º, velocidad 1-2.

Nº 19. COPA DE REQUESÓN CON PIÑA

INGREDIENTES:

8 rodajas de piña

300 g de requesón

1 cubilete de leche descremada

10 gotas de sacarina.

Cobertura.

1 cucharadita de maicena

1/2 cubilete de cacao sin azúcar

1 cubilete de leche descremada.

PREPARACIÓN

Trocear la piña bien escurrida, en velocidad 8 . Ponerla en copas.

Poner el requesón y la leche en el vaso, velocidad 4 ,unos segundos . Poner la crema obtenida, encima de la piña.

Poner los ingredientes de la cobertura en el vaso, programar 3 minutos 100º velocidad 4. Bañar la copa con esta cobertura y poner una guinda para adornar.

Nº 20. COPA MULTICOLOR

INGREDIENTES:

Almibar,

7 u 8 sobaos o magdalenas,

1 bote pequeño leche condensada,

nata líquida,

3 plátanos,

chocolate y fideos de chocolate.

PREPARACIÓN:

Se echan los sobaos en el vaso junto a medio cubilete de almíbar que habremos preparado previamente. Se tritura a velocidad 5-7-9 progresivo hasta que esté hecho una pasta. Se retira del vaso y se reserva. Echamos los plátanos y se trituran de igual modo, añadimos la leche condensada y medio cubilete de nata líquida (el resto lo usamos para adornar) y se mezcla todo 1 minuto velocidad 3. Sacamos del vaso y lo metemos en la nevera.Posteriormente hacemos un poco de chocolate, suficiente para cubrir y p. último montamos la nata sobrante.

Decoración: En unas copas altas echamos 1º los sobaos, 2º el puré de plátanos, 3º el chocolate, y por último la nata montada decorada con fideos de chocolate. El resultado es muy bonito y super rico!!! Podéis usar cualquier otra fruta.

Nº 21. CORONA DE CHOCOLATE Y MENTA

INGREDIENTES

300 g De chocolate puro

4 huevos

1 ½ cubilete de azúcar

2 cucharadas de mantequilla

1 cubilete de licor de menta

1 cubilete de nata líquida

3 láminas de gelatina remojadas en agua fría

PREPARACIÓN

Poner en el vaso del thermomix muy seco, el azúcar y el chocolate troceado. Tapar y cerrar, y triturar todo a velocidad 4-6-8 progresivamente durante unos segundos. (antes de seguir, comprobar que la palomilla está bien cerrada).

A continuación, añadir el resto de los ingredientes , menos el licor de menta y la gelatina. Tapar, cerrar y poner el colador, programar velocidad 1, 100º durante 8 minutos. Transcurrido éste tiempo, añadir poco a poco el licor de menta.

Dejar unos segundos en velocidad 1 sin calor para no cortar la crema, y agregar la gelatina escurrida batir a velocidad 6 hasta que quede una mezcla homogénea, y la gelatina esté bien disuelta.

Verter el contenido del vaso en un molde de corona de plástico y poner en el frigorífico hasta que cuaje. Antes de desmoldarlo, sumergir la base del molde en agua caliente y desmoldarlo en una fuente redonda, adornando con la nata montada con unas gotas de colorante alimenticio verde.

Nº 22. COSTRATA DE MERMELADA

INGREDIENTES

200 g de harina

100 g de mantequilla

100 g de azucar

2 yemas de huevo

La raspadura de un limon

250 g de mermelada de fresas.

PREPARACIÓN

Poner el azucar y la raspadura de limon en el vaso. Mezclar A velocidad 9 durante 15 segundos. Añadir el resto de los ingredientes excepto la mermelada Mezclar 20 segundos a Velocidad 9. Verter la masa en un bol ligeramente enharinado y formar una bola, taparla con una servillete y dejarla reposar 30 minutos en un lugar fresco. Estirar la masa con un rodillo y forrar el fondo de un molde redondo untado y enharinado. Colocar encima la mermelada, y con los recortes de la masa Hacer unas tiras finas de pasta y formar una rejilla. Cocer Durante 30 minutos a 180º .

Nº 23. COULIS DE FRAMBUESA

INGREDIENTES

300 g de frambuesas

75 g de azucar

PREPARACIÓN

Mezclar y triturar todos los ingredientes en la thermomix.

Nº 24. CREMA AL CAVA

INGREDIENTES:

1/2 L de cava seco

1/4 de uvas blancas

1 bote de leche condensada

4 yemas de huevo

1 cucharada de maicena

PREPARACIÓN:

Se pone todo en el vaso menos las uvas. Se programa de 5 a 7 minutos a 90 º, velocidad 1 y 1/2 o 2.

Se pone en copas y se adorna con las uvas

Nº 25. CREMA BRULÉE

INGREDIENTES

250 g mantequilla, en trozos

250 ml de leche

1 cucharada de extracto de vainilla o las semillas de una vainilla.

50 g azúcar

3 huevos

PREPARACIÓN

Calentar ambas a 90 ºC durante 3 minutos a velocidad 1. Conseguir una crema homogénea, mezclando en velocidad 8 durante 30 segundos.

Colocar la mariposa, y cocinar a 80 ºC durante 6 minutos a velocidad 1, hasta que espese. Servir inmediatamente en cuencos individuales.

Enfriar en el congelador. Espolvorear azúcar moreno y caramelizarlo con el grill, justo antes de servir.

También queda delicioso con canela espolvoreada en lugar del azúcar caramelizado.

Nº 26. CREMA CATALANA

INGREDIENTES

7 ½ cubiletes de leche c

6 yemas de huevo

1 cucharada de almidón para cremas o maicena

2 ½ cubiletes de azúcar

Cáscara de un limón , solamente la parte de piel amarilla.

PREPARACIÓN

Poner en el vaso del thermomix, muy seco, el azúcar y la cáscara de limón. Se tapa y se cierra y se cubre con el cubilete. Se trabaja progresivamente a velocidades 5-6-7. Cuando está todo bien glaseado, se retira el cubilete y por el bocal del vaso, se añaden solamente 5 cubiletes de leche, las yemas y el almidón o maicena. Se tapa el vaso con el colador y se programa velocidad 1, temperatura 100º durante 10 minutos.

Un par de minutos antes de terminar el tiempo programado, se incorpora a través del colador, la leche restante.

Una vez que el tiempo ha terminado, se deja girar un par de minutos sin temperatura, para que la crema no se corte.

Se pone en cazuelitas individuales y se deja enfriar.

Nº 27. CREMA DE ALMENDRAS

INGREDIENTES:

250 g de almendras crudas peladas

250 g de azucar

1 clara de huevo

PREPARACIÓN

Pulverizar el azucar 30 segundos a velocidad 5-7-9. Añadalas almendras y triturarlas 15 segundos co la misma tecnica. Incorpore la clara de huevoy mezclar 20 segundos a velocidad 6.

Nº 28. CREMA DE CAFÉ

INGREDIENTES:

1 litro de leche

7 cucharadas de azúcar

1 sobre de flanin el niño

Chorro de whisky

1 huevo entero

½ cubilete de nescafe

PREPARACIÓN

Poner todo en el vaso del thermomix y programar 10 minutos, 90º a velocidad 4. Añadir el huevo en el ultimo minuto. Aconsejable el adornarlo con nata montada.

Nº 29. CREMA DE CARAMELO

INGREDIENTES:

Para hacer el caramelo:

350 g de azúcar.

Para hacer la crema:

600 g de leche

3 huevos

1 cucharada de maicena

70 g de azúcar

70 g de caramelo en polvo.

PREPARACION

1- Prepare el caramelo. Ponga el azúcar en una sartén preferente de teflón para que no se pegue y haga un caramelo oscuro. Viértalo sobre una bandeja cubierta con papel Albal o vegetal y deje enfriar.

2- Cuando haya solidificado, pártalo en trozos y échelo en el vaso del Thermomix. Pulverícelo muy bien y sin manipularlo con las manos repártalos en bolsitas de plástico y consérvelos para diferentes usos.

3- Prepare la crema echando todos los ingredientes en el vaso y PROGRAMANDO 7' 90º velocidad.4

4- Vierta la crema en un recipiente o cuencos individuales y, cuando esté fría, espolvoree la superficie con caramelo en polvo, utilizando un colador de rejilla abierta.

NOTA: Si no quiere poner dentro de la crema el caramelo en polvo, puede poner 70g de caramelo líquido.

Nº 30. CREMA DE MELOCOTÓN

INGREDIENTES

1 bote de melocotón grande.

2 yogures

1 bote pequeño de leche condensada

PREPARACIÓN

Triturar el melocotón con su jugo en velocidad 5-7-9 durante algunos segundos hasta que este bien triturado.

Verter en el vaso la leche condensada y los yogures y programar 2 minutos a velocidad 4 y sin temperatura.

Echar en moldes individuales y poner en la nevera.

Nº 31. CREMA DE MELÓN

INGREDIENTES:

la pulpa de un melón redondito

media piña

dos peras conferencia

el zumo de un limón

dos yogures naturales

nata

azúcar.

PREPARACIÓN:

Triturar unos segundos y servir con dos o tres cubitos de hielo en cada plato.

Nº 32. CREMA DE MEMBRILLO

INGREDIENTES:

1 limón de 80 ó 100 g. muy bien pelado y sin pepitas

800 g membrillos ya limpios

800 g azúcar.

PREPARACIÓN:

Poner en el fondo del vaso el limón pesado. Pesar hasta añadir 400g. De membrillo, añadir otros 400 g de azúcar, y luego los otros 400 g de membrillo, y por último el resto de los 400 g de azucar (capas alternas ¿vale?).

Damos unos cuantos toques de turbo para que baje un poco el volumen y programamos 30 min. A 100 º a felocidad máxima -en un primer momento-, introduciendo además la espátula para ayudar a triturar. En cuanto el limón empiece a triturarse y el azucar a fluidificarse con el calor, los membrillos se hacen puré y podremos retirar la espátula ¡¡no antes!!, entonces bajamos la velocidad hasta 4 ó 5. Si vemos que con la velocidad 5 la preparación no se mueve en su superficie, es porque está demasiado espeso, asi que subiremos la velocidad hasta que veamos que emulsiona, en el momento que empieza a espesar y ya no salpica, retiramos el cubilete y colocamos el cestillo encipa de la tapa para que haya una mayor evaporación.

A medida que el membrillo se va cociendo, y va espesando, habra que subir la velocidad, hasta que lleguemos a la máxima. Cuando veamos que a esta velocidad la preparación no se mueve, ni siquiera metiendo la espátula y removiendo con ella, el membrillo se habra hecho carne de membrillo.

Volcarlo en un recipiente donde lo vayamos a guardar (debe ser hermético. Al enfriarse endurecera mucho más.

El tiempo es orientativo, dependerá de la madurez de los membrillos, debemos fijarnos siempre en la velocidad y la emulsion de la masa que se va formando.

Aunque parezca un poco rollo, es muy fácil, solo hay que agudizar el oido, pues la máquina va cambiando de sonido en cuanto el membrillo va espesando, y eso nos irá indicando que debemos cambiar de velocidad.

Guardado en un recipiente hermétido en la neverá, aguantará de una temporada para otra.

Nº 33. CREMA DE NUECES

INGREDIENTES:

200 g de nueces peladas

2 cubiletes de azucar

1/2 cucharadita de canela en polvo

1 bote de leche evaporada IDEAL

5 cubiletes de leche

vainilla.

PREPARACIÓN

Vierta en el vaso las nueces y triture a velocidad 5-7-9.

Añada los demas ingredientes y programe, velocidad 4, temperatura 100º 20 minutos.Cuando pare programe 2 minutos velocidad 10.

Vierta en cuencos de individuales y deje enfriar y sirva adornado con una nuez y guinda, o con nata montada.

Nº 34. CREPES DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

-3 Huevos

-3 tacitas de leche

-3 cucharadas de azúcar

-9 cucharadas de harina

-Una pizca de sal

-100 g de chocolate negro VALOR (Chocolate negro 70%)

-1 cucharadita de levadura ROYAL

PREPARACIÓN:

Incorporar en el vaso los huevos, la leche, el azúcar, la sal, la levadura y la harina. Programar 15 segundos a velocidad 6.

Fundir el chocolate en microondas, Thermomix o Baño María y añadir a la mezcla anterior.

Dejar reposar la mezcla.

Hacer las crepês en una sartén antiadherente untada de aceite o mantequilla.

Servir con nata y canela. Están muy buenas si también las acompañamos de sirope de naranja.

Nº 35. CREPES SUZETTE

INGREDIENTES:

8 crepes (segun receta n. Amanecer)

2 naranjas

1 limón

1 cubilete de azúcar

125 g De mantequilla

1/2 cubilete de gran marnier

3 cucharadas de ron

PREPARACIÓN

Poner en el vaso 1/4 de corteza de naranja y de un limón (sin nada de blanco). Triturar en el vaso en velocidad 9. Añadir el zumo de las naranjas y el limón, el azúcar, la mantequilla y el licor. Programar 4 minutos a 80º velocidad 4. Verter el contenido del vaso en una fuente resistente al fuego y poner a fuego medio. Empapar una a una las crepes en la salsa, doblarlas en 4 y dejarlas en la fuente, hasta que esten bien calientes. Servirlas enseguida rociándolas con la salsa.

Nº 36. CRUJIENTE DE MANZANAS

INGREDIENTES

Para la masa sable

-100 g harina

-100 g azúcar

-100 g almendras crudas ralladas

-100 g mantequilla

-azúcar glass para espolvorear

Para la compota de manzana

-5 manzanas peladas sin corazón ni pepitas

-100 g agua

-1 ramita de canela.

Para el bizcocho

-100 g azúcar moreno

-50 g almendras crudas

-90 g azúcar granulado

-3 huevos

-90 g harina

Para la mousse de queso

-50 g agua

-100 g azúcar

-3 yemas de huevo

-4 hojas de gelatina

-400 g nata liquida

-200 g de queso Philadelphia

PREPARACION

Prepare la masa sable. Ponga los ingredientes en el vaso en el mismo orden que se indica y mézclelo 20 sg velocidad 4. Extienda la masa sobre un papel vegetal dejándola de 1 cm de grosor e introdúzcala en el horno precalentado a 180º de 12 a 15 minutos Tiene que quedar dorada. Déjela enfriar, trocéela con la mano toscamente y guárdela en una bolsa de plástico. Esta masa es para cubrir la tarta

Prepare la compota. Ponga las manzanas, el agua y la canela (y una buena ración de azúcar si son dulzonas como yo) y programe 15 minutos A 100º velocidad 1. Viértela en un cuenco y déjela enfriar

Prepare el bizcocho. ponga el azúcar moreno en una sartén y hágalo caramelo. Cuando tome color agregue las almendras, mezcle y vuelque sobre papel aluminio engrasado. Deje enfriar. Póngalo en el vaso muy seco cuando este frío y duro y pulverícelo. Reserve en una bolsa de plástico cerrada.

Con el vaso muy limpio, ponga la mariposa y agregue el azúcar y los huevos. Programe 5 minutos 40º velocidad 3. Y a continuación otros 5 minutos a velocidad 3. Sin temperatura. Cuando se pare la maquina programe a velocidad 1 e incorpore poco a poco la harina y el caramelo pulverizado reservado.

Extienda la masa de bizcocho en una bandeja de horno o bien sobre papel vegetal y hornee 8 o 10 min.. Reserve este bizcocho.

Mousse de queso

Ponga la mariposa y vierta en el vaso el agua el azúcar y las yemas y programe 5 minutos 85º vel 1 y 1/2. Añada las hojas de gelatinaescurridas y mezcle 1 min.vel 3.dejar enfriar la mezcla en el vaso. Una vez fria incorpore la nata y el queso muy frios. Programe velocidad 3 hasta que la mousse este semimontada.

Montaje de la tarta.

Cuando la plancha de bizcocho este horneada coloque sobre ella el molde y corte dejando alrededor 3 cm aprox. Con esta masa forre el molde presionando las paredes con las manos y procurando que quede los bordes a la misma altura. Rellene el molde con la compota de manzana debiendo quedar lleno hasta el borde del bizcocho. Vierta la mousse de queso sobre la manzana. Alise la superficie e introduzca en el frigorifico un minimo de 4 horas. Desmolde la tarta y cubra la superficie con la masa sable desmenuzada. Espolvoreela con azúcar glass y guardela en el frigorifico hasta el momento de servirla.

Nº 37. CRUNCH THERMOMIX

INGREDIENTES:

• 250 g de chocolate fondant nestlé postres.

• 100 g de chocolate extrafino con leche nestlé.

• 100 g de crispis

• cápsulas de trufas para colocarlos.

PREPARACIÓN:

1. Pese los crispis y resérvelos.

2. Trocee los chocolates y póngalos en el vaso del thermomix. Tritúrelos pulsando el botón turbo 5 ó 6 veces.

3. A continuación programe 3 minutos a 40º en velocidad 3.

4. Cuando termine, ponga la máquina en velocidad 1 y agregue los crispis a través del bocal. Abra el vaso y termine de mezclarlo con la espátula.

5. Vuelque este preparado en un recipiente y verifique que ha quedado bien mezclado.

6. Con una cucharilla pequeña, eche pequeños montoncitos en las cápsulas.

7. Déjelos en la nevera y, cuando vaya a servirlos, espolvoree con azúcar glasé.

Nº 38. CUAJADA

INGREDIENTES:

1 litro de leche entera

2 sobres de cuajada Royal (la cajita trae 4 sobres)

PREPARACIÓN

Echar en el vaso la leche y los dos sobres de cuajada, mezclar 6 segundos a velocidad.4

A continuación programar 4minutos, temperatura 90 velocidad 2.

Preparar los vasitos, echar la mezcla, tapar con film transparente y meter al frigorífico.

Ya verán lo rica que queda

Nº 39. CUAJADA ULTRARÁPIDA

INGREDIENTES para cuatro cuajadas:

1/2 litro de leche

1 sobrecito de cuajada royal

1 cubilete de leche en polvo

PREPARACIÓN

Se mete todo en el vaso, se programa 5 minutos, 100º, velocidad 3.

Cuanda acaba se vierte en vasitos de cristal de los de yogur y se deja enfriar antes de meter en la nevera.

Nota1: Si la leche es de la nevera, ampliar el tiempo 2 minutos.

Nota2: Si queremos 8 cuajadas duplicamos el tiempo y los ingredientes.

Nº 40. CÚPULA DE PIÑA

INGREDIENTES: (para 6 personas)

8 hojas de gelatina

1 bote de piña en su jugo de 1 kg. o una piña fresca con un bonito penacho

1 ½ cubiletes de edulcorante granulado. natreen o a su gusto

1 bote grande de leche ideal de nestlé

250 g de queso de burgos

PREPARACIÓN:

Ponga las hojas de gelatina a remojar en agua fría unos minutos. Si utiliza el bote de piña, escurra el líquido y ponga las rodajas sobre papel de cocina para que escurran el líquido. Si utiliza piña natural, córtele el penacho y resérvelo. Pele la piña y haga rodajas, quitándoles el centro; póngalas sobre papel de cocina y resérvelas. El resto de la receta es igual para ambas posibilidades.

Ponga el vaso del thermomix la leche ideal y programe 3 minutos, 70º, velocidad 2. Al terminar, escurra bien la gelatina, échela en el vaso, junto con el edulcorante y mezcle 10 segundos, velocidad 4. Incorpore el queso bien escurrido de suero. Mezcle todo 10 segundos en velocidad 4.

Reserve 3 rodajas de piña para decorar, y parta el resto con una tijera en trozos pequeños, echando sobre ellos la mezcla del vaso y uniendo todo con la espátula.

Si lo ha hecho con piña natural y desea ponerle el penacho como adorno, eche la mezcla en un molde en forma de cúpula o utilice un macetero o tiesto forrándolo con film transparente de albal. Déjelo en el frigorífico durante 3 ó 4

horas para que cuaje. Pasado este tiempo, desmolde sobre una fuente de servir, ponga 3 palillos en la parte inferior del penacho y clávelo en la parte superior del postre. Corte por la mitad las 3 rodajas de piña restantes y rodee con las mismas el borde, formando ondas.

Si lo hace con piña de bote, eche la mezcla en un molde a su gusto y cuando vaya a servirlo, adórnelo con las 3 rodajas y unas hojas de menta.

Nº 41. DULCE DE MEMBRILLO

INGREDIENTES:

1 limón muy bien pelado y sin pepitas

500 g membrillos con piel y sin pepitas

500 g azúcar.

PREPARACIÓN:

Poner en el fondo del vaso el limón. Añadir el resto de ingredientes.

Programar 30 minutos, 100 º a velocidad 5.

En lugar del cubilete, es conveniente colocar el cestillo sobre la tapa del vaso de la thermomix, para permitir que se evapore el líquido y vaya espesando (hay que tener cuidado, porque al ir espesando con tanta temperatura, puede salpicar.

Volcarlo en un recipiente donde lo vayamos a guardar (debe ser hermético). Al enfriarse endurecera mucho más.

Nº 42. DULCE DE REYES

INGREDIENTES:

150 g de almendras crudas.
200 g de calabazate.
2 1/2 medidas de azúcar.
2 1/2 medidas de leche.
5 ó 6 huevos según tamaño.
La piel de un limón.
Caramelo líquido.

PREPARACIÓN

Pon en el vaso del Iber Gourmet bien seco las almendras y tritura pasando lentamente por todas las velocidades hasta la máxima. Saca y reserva.

Sin lavar el vaso del Iber Gourmet, pon el azúcar y lo haces glass, pasando por todas las velocidades hasta la máxima. Sin parar el Iber Gourmet y a la misma velocidad, echa por el bocal la piel de limón y tritura durante 1 minuto.

Echa el calabazate troceado y tritura pasando lentamente por todas las velocidades. Añade la leche, los huevos y la almendra que tienes reservada, mezcla a velocidad 1 durante unos segundos.

Carameliza una unidad de combinación (24 cms) o un molde de corona, vierte la mezcla en el mismo y lo introduces en el horno al baño maria a 200ª C durante 45 minutos aproximadamente (antes de sacarlo pínchalo con un cuchillo, tiene que salir limpio).

Cuando esté tibio voltéalo en una bandeja. Se puede adornar con trocitos de calabazate de varios colores, colocandolos por encima.

Nº 43. DULCE LAS TRES LECHES

INGREDIENTES: ·

3 huevos
1 taza de azúcar
1 cucharadita de vainilla
1 taza harina sin preparar
1 1/2 cucharadita de levadura
1/4 taza leche fresca
1 taza leche evaporada pura
1 taza de leche condensada
1 taza de crema de leche
Un chorrito de coñac

PREPARACIÓN:

Colocar los huevos junto con el azúcar en un tazón y batirlos hasta que estén espumosos, luego agregar la vainilla y batir hasta que la preparación tome punto cinta o hasta que los batidores dejen huella en la preparación. Retirar la batidora y agregar los ingredientes secos cernidos tres veces, primero echamos una tercera parte, mezclamos envolventemente y luego echamos la leche fresca de golpe, después el resto de ingredientes secos. Vaciar en un molde refractario de preferencia de 18 x 28 centímetros, sin engrasar ni enharinar a 170 C por 25 minutos aproximadamente. Aparte licuar la leche evaporada, crema de leche, la leche condensada y agregarle el chorrito de coñac. Cuando la preparación este lista, retirar del horno y así caliente bañar con la preparación de las tres leches (procurar que las leches estén a temperatura ambiente, pues si están heladas el molde se romperá), ir agregando de a pocos pues sino se cortará, en caso de utilizar un molde refractario, se dará cuenta en que momento esta completamente embebido el postre. Cuando haya agregado toda la mezcla de leches hay que dejar reposar hasta que enfríen y luego llevar a la refrigeradora por una hora.

Nº 44. ESPUMA DE TURRÓN DE JIJONA Y NARANJAS

INGREDIENTES:

250 gr. de turron de jijona

250 gr. de mantequilla

3 huevos

2 naranjas (el zumo).

PREPARACIÓN

Colocar la mariposa en las cuchillas e introducir las claras. Programar 4 minutos, velocidad 2. Sacar y reservar. Trocear el turrón y ponerlo en el vaso. Programar 4, minutos, 65º, velocidad 4. Añadir las yemas, la mantequilla y el zumo de naranja. Poner a velocidad1,añadir muy lentamente por el bocal las claras que teniamos reservadas.

Volcar la crema recipientes individuales y poner 2 horas en el congelador Servir adornado con ralladura de naranja.

Nº 45. FILLOAS

INGREDIENTES:

Para la masa

300 g de leche

3 huevos

180 g de harina

2 cucharadas de mantequilla

un pellizco de sal

3 cucharadas de ron

Para el relleno:

150 g de azúcar

cascara de limon y de naranja(la parte coloreada)

2 yemas de huevo

1 huevo entero

500 g de leche

90 g de harina

1 cucharada de mantequilla

50 g de ron

PREPARACIÓN

Vierta todos los ingredientes de las filloas en el vaso y bata a velocidad 4 durante unos segundos. Deje reposar la masa. Engrase la sarten mediana pongala al fuego y cuando este caliente vierta 2 cucharadas del preparado moviendo la sarten para cubrir la base. Cuando la filloa este dorada dele la vuelta y dorela por el otro lado reserve en un plato, continue hasta terminar la masa y cubralas con un paño humedo para que no se resequen.

Relleno: ponga en el vaso muy seco el azúcar y las cascaras de limon y naranja glasee a velocidad 1-4-8-12. Seguidamente agregue los ingredientes excepto la mantequilla y el ron programe velocidad 1 temperatura 100º tiempo 10 minutos. Cuando pare el tiempo ponga la mantequilla y el ron y deje girando unos minutos para que no se corte. Antes de retirar la crema del vaso bata a velocidad 8 unos segundos. Rellene las filloas con la crema y espolvoree azúcar class y SÍRVALAS.

Nº 46. FILLOAS DE LECHE

INGREDIENTES:

-1/4 l de leche

-1/4 l de agua

-4 huevos

-200 g de harina

-una pizca de sal

-mantequilla para engrasar la sartén

PREPARACIÓN:

Poner los ingredientes en el vaso y programar 15 segundos a velocidad 6. Dejar reposar unos minutos (10 ó 12).

Engrasar ligeramente con mantequilla una sartén, verter un cacillo de crema y extenderlo por toda la sartén. Dorar por ambas caras. (El procedimiento es igual que el de las crepês).

Se sirven espolvoreadas de azúcar y dobladas en cuatro. O, rellenas de mermelada o crema pastelera.

Las "filloas" son un postre gallego y como veis, muy fácil de adaptar a la Th. y no tener que cansarnos batiendo. Tengo también recetas de "frixuelos", postre asturiano, casi igual a las "filloas". Miraré las diferencias, si hay muchas, os las cuento.

Nº 47. FILLOAS DE LECHE II

INGREDIENTES:

(4 raciones)

- 150 g. harina
- 300 g. leche
- 300 g. agua
- 4 huevos
- 1 pizca de sal
- manteca de cerdo o mantequilla
- azúcar

PREPARACION:

Vierta todos los ingredientes en el vaso y programe 15 segundos a velocidad 6.

Tapado, dejar reposar unos minutos.

Untar una sartén con manteca de cerdo o mantequilla y calentar. Verter una pequeña cantidad de líquido que cubra el fondo de la sartén. Cuando se desprenda, dar la vuelta.

Servir calientes, espolvoreadas con azúcar.

NOTA: Yo las rellene unas de nata montada (me habia sobrado del día anterior) y otras con una mezcla de mermelada de melocotón con un chorrito de vino de Oporto "Rubi" (hice la mezcla en el fuego y luego lo deje enfriar), las enrollé y eche un poco de azúcar glass y canela.

Nº 48. FLAN DE AIRE

INGREDIENTES

11 claras
unas gotas de zumo de limon
una pizca de sal
200 g De azúcar
50 g De caramelo liquido

Para el almibar:
100 g De azúcar.
100 g De agua
piel de limon

Resto:
4 yemas
caramelo liquido para el molde.

PREPARACIÓN:

Con el vaso muy limpio y seco, ponga la mariposa en las cuchillas. Eche las claras, las gotas de zumo y la pizca de sal y programe 12 minutos en velocidad 3.

Cuando falten 2 minutos para acabar, incorpore el azúcar y cuando ésta esté unida a las claras, añada el caramelo.

Ponga el horno a 180° y dentro del mismo una bandeja con agua.

Caramelice un molde de corona. Vuelque las claras montadas en él e introduzca el molde en el horno, sobre la bandeja con agua para que se haga al Baño María. Hornee durante 20 minutos aproximadamente.

Mientras se hornea, prepare el almíbar poniendo en el vaso el agua, el azúcar y la piel de limón. Programe 10 minutos, temperatura 100°, velocidad 1. Deje enfriar un poco.

Retire la piel de limón, ponga la mariposa en las cuchillas, eche las yemas y programe 2 minutos a 70° en velocidad 2.

Desmolde el Flan de Aire y cubra con el preparado de yemas.

Nº 49. FLAN DE ARROZ CON LECHE

INGREDIENTES:

100 g de arroz

200 g de azúcar

Piel de limón rallada

3 huevos

1 pizca de sal

800 g de leche

Un molde de flan previamente acaramelado

PREPARACIÓN:

Triturar primeramente el azúcar a velocidad máxima para hacerla glas, a continuación hacer lo mismo con el arroz y encima de estos dos ingredientes rallar la piel del limón. Agregar el resto de los ingredientes, pero sólo 600 g (6 cubiletes) de leche y programar 12 minutos, 100 º, velocidad 5. Cuando notemos por el ruido que la crema ya ha espesado, añadir los dos cubiletes restantes de leche, si detener la máquina agregándolo por encima de la tapa.

Cuando veamos que ha vuelto a cuajar, aunque no haya pasado todo el tiempo, paramos la máquina y lo ponemos en la flanera previamente caramelizada. Esperar que enfríe y a disfrutarlo.

Este flan se puede enriquecer añadiéndole fruta escarchada picada, cuando ya esté cuajado; en este caso os recomiendo utilizar menos azúcar, con 130 g es suficiente.

Nº 50. FLAN DE CALABAZA

INGREDIENTES:

500 g de calabaza
1 litro de leche semi
80 g maizena
120 g azúcar
1 naranja

Para el caramelo:
2 cucharadas de azúcar
2 cucharadas de agua caliente

PREPARACIÓN:

Poner la mariposa y poner la leche y la maizena. Mezclar 10 segundos, velocidad 2 ½. Vaciar el contenido y reservar.

Retirar la mariposa.

Pelar y cortar la calabaza en dados gruesos. Poner los trozos en el vaso. Pulsar el turbo varias veces. Programar 15 minutos, 100º, velocidad 2, sin poner el cubilete.

Mientras tanto hacer el caramelo y caramelizar el molde. Dejar enfriar.

Cuando haya terminado la thermomix, tirar el excedente de agua si es necesario. Dejar la calabaza en el vaso. Programar de nuevo 15 minutos, 100º velocidad 3. Por el orificio de la tapa verter lentamente la mezcla de leche y maizena sobre la calabaza cocida. Una vez terminado, añadir el azúcar, el zumo de la naranja y su cáscara rallada. Programar 5 minutos, 100º velocidad 3.

Echar el preparado en el molde sobre el caramelo frío.

Dejar enfriar. Desmoldar en el momento de servir.

Nº 51. FLAN DE HUEVO

INGREDIENTES:

- 4 huevos
- 120 g. de azúcar
- 500 g. de leche (5 cub.)
- un chorrito de licor (cuantreau, anis, etc) o azúcar vainillado (optativo)

PREPARACIÓN:

1. Caramelizar un molde de Albal de plum-cake, de 1 litro de capacidad.

Reservar.

2. Eche en el vaso los ingredientes y bátalos durante 10 segundos en velocidad 4.

3. Vierta la preparación en el molde y cubra con papel Albal.

A continuación, colóquelo en el recipiente Varoma.

4. Ponga en el vaso 1/2 litro de agua. Cierre y coloque el Varoma encima de la tapadera, bien cerrado.

Programe 30 minutos en temperatura Varoma y velocidad 2,5.

Nº 52. FLAN DE LECHE CONDENSADA Y COCO

INGREDIENTES

1 bote de leche condensada

El mismo bote de leche entera

4 huevos

60 g de coco rallado

PREPARACIÓN:

Caramelizar un molde que quepa en el varoma

Poner todos los ingredientes y mezclar 15 segundos a velocidad 3

Poner la mezcla en el molde y meterlo en el varoma cubierto con papel Albal y papel de cocina.

Poner el agua en el vaso y programar 5 minutos a temperatura varoma velocidad 2. Colocar el varoma y programar 30 minutos a temperatura varoma velocidad dos . Añadirle unos minutos mas si lo vemos blando.

También lo podemos hacer en el horno a baño maría a temperatura 180 º poniendo un recipiente con agua debajo de la flanera. Dejarlo unos 30-45 min.(para los que no tienen varoma, o los que os guste más la consistencia del horno)

A mi particularmente me gusta más como queda en el horno. Queda más compacto que en el varoma, pero eso depende de vuestros gustos, si os gusta el flan mas blandito, en el varoma queda muy bien.

Nº 53. FLAN DE QUESO

INGREDIENTES:

450 g de leche.

8 quesitos.

1 sobre de cuajada.

90 g de azúcar.

Caramelo líquido.

PREPARACIÓN:

Echar todos los inredientes, menos el caramelo, en el vaso. Programar 7 minutos, 90º, velocidad 4.

Caramelizar un recipiente, verter el contenido del vaso.

Cuando este frío meter en la nevera.

Nº 54. FLAN FRESCO

INGREDIENTES

4 Huevos

2 cubiletes de azúcar

7 medidas de leche

2 sobres de cuajada

PREPARACIÓN:

Se introducen los 4 huevos y 2 medidas de azúcar los pones 2 minutos a 40 º y velocidad 3,

Luego echas 7 medidas de leche y 2 sobres de cuajada y pones 15 minutos a 80 º y

Velocidad 3 lo echas en un molde caramelizado y a la nevera a que cuaje.

Nº 55. FLAO

INGREDIENTES:

para la masa:
1/2 cubilete de aceite
1/2 cubilete de agua
1/4 de cubilete de anis
1 cucharada de anis en grano
3 cubiletes de harina
sal.

para el relleno:
400 gr de queso fresco
2 cubiletes de azucar
Cáscara de 1 limón (parte amarailla)
el zumo del limón
4 huevos
unas hojas de hierbabuena.

PREPARACIÓN

Masa: Vierta los ingredientes de la masa excepto la harina. Programe velocidad 4 durante unos segundos. Agregue la harina y mezCle, pasando de forma progresiva, por las velocidades del 1 al 10 repitiendo 3 ó 4 veces. Dejar reposar. Estire la masa con el rodillo y forre un molde para tarta de 26 ó 28 cm de diametro.

Vierta en el vaso, muy seco, el azúcar, la cascara de limón y 2 ó 3 hojitas de hierbabuena. Bata progresivamente a velocidad 5-7-9. Cuando esten bien glaseado, incorpore los huevos, el queso y el zumo del limón y batir de nuevo a velocidad 8 durante unos segundos.

Vierta la mezcla en el molde preparado. Introducir en el horno previamente calentado a 180º, durante 30 minutos, aproximadamente, hasta que este bien cuajado. Pinche el centro de la tarta para ver si esta cuajado

Desmoldar, espolvoree con azucar glas y adornar con rodajas de kiwi.

Nº 56. FRESONES RELLENOS

INGREDIENTES:

300 g de nata líquida para montar

150 g de queso Philadelphia Light

1 cucharada de edulcorante natreen granulado

500 g de fresones

PREPARACIÓN:

Lave bien los fresones y corte la parte superior, a modo de tapa, conservando el rabito. Reserve.

Vacie los fresones con una cucharilla y reserve la pulpa obtenida.

Ponga la mariposa en las cuchillas, eche en el vaso la nata con el queso y el edulcorante y programe vel. 3, parando la máquina cuando vea que está montada.

Retire la mariposa de las cuchillas, añada la pulpa de los fesones, si lo desea, una todo con la espátula, rellene las fresas con esta mezcla y ponga encima la tapa reservada.

Nº 57. GELATINA DE FRESAS AL ARROZ CON LECHE

INGREDIENTES:

Para la gelatina de fresas:
2 cajas de gelatina Royal de fresa
600gr. de agua
400gr. de fresones rojos
El zumo de 1/2 limón
50gr. de azúcar

Para el arroz:
6 hojas de gelatina (neutra)
Arroz con leche.
Un molde de corona Tupper o cualquier otro de su gusto.

PREPARACIÓN:

Ponga las hojas de gelatina en agua fría y reserve. Haga el arroz con leche según se indica en la receta. Cuando haya terminado, saque un poco de arroz en una taza grande, escurra la gelatina y mezcle bien con el arroz asegurándose de que quede bien disuelta.

A continuación programe 3 minutos, 70º, velocidad 1 y vierta el contenido de la taza, poco a poco, a través del bocal para que quede una mezcla homogénea. Vuélquelo en un recipiente y deje enfriar.

Lave bien el vaso del Thermomix y ponga en él el agua. Programe 6 minutos, 70º, velocidad 2. Compruebe que ha quedado bien disuelta.

Escoja el molde que vaya a utilizar. Si es uno de Tupper, humedézcalo con agua. Si es otro, fórrelo con film transparente para poder desmoldarlo con facilidad. Cubra el fondo con gelatina de fresa (con una altura de 1 1/2 centímetros aprox.) y introdúzcalo en el frigorífico para que cuaje.

Vaya fileteando las fresas y cuando se haya endurecido la gelatina del molde, póngalas sobre la misma y cúbralas con más gelatina de fresas (cúbralas solamente, no eche más). Vuelva a introducir el molde en el frigorífico para que cuaje. (Si le sobra gelatina de

fresas, póngala en cualquier otro molde para que cuaje).

Cuando se haya enfriado el arroz, termine de rellenar con el mismo el molde de gelatina y déjelo cuajar (es mejor hacer este postre la víspera).

Desmolde y adorne con nata montada.

Nº 58. HELADO CALIENTE Y FRÍO

INGREDIENTES:

Para el Helado:

- 150 g de almendras crudas.
- 6 claras de huevo
- 150 g de azúcar
- 500 g de nata líquida para montar
- un pellizco de sal y unas gotas de zumo de limón

Para la Salsa:

- 80 g de azúcar
- 100 g de café hecho
- 150 g de chocolate Nestlé POstres

PREPARACIÓN:

1.- Tueste las almendras en la bandeja del horno, cerca del grill caliente, durante 5 minutos aproximadamente, moviéndolas para que se tuesten homogéneamente.

2.- Échelas en el vaso del Thermomix y trocéelas durante 3 segundos en velocidad 3 y 1/2 (deben quedar en trocitos pequeños). Sáquelas del vaso y échelas en un recipiente hondo y grande.

3.- Lave y seque bien el vaso. Ponga la mariposa en las cuchillas, eche las claras con la sal y unas gotas de zumo de limón y programe 6 minutos, en

velocidad 3. Cuando falten 2 minutos, eche poco a poco el azúcar a través del bocal de la tapadera, hasta terminar el tiempo.

Retire la mariposa, sáquelas y vuélquelas sobre las almendras.

4.- Sin necesidad de lavar el vaso ni la mariposa, vuelva a poner esta última en las cuchillas y eche la nata. Móntela en velocidad 3 vigilando para que no se pase a mantequilla. Eche la nata sobre las claras y las almendras y envuelva todo con la espátula, con mucho cuidado, hasta que la mezcla sea homogénea.

5.- Póngalo todo en un molde e introdúzcalo en el congelador tapado con film transparente.

6.- Preparación de la salsa: Ponga el el vaso, muy seco, el azúcar y el chocolate y trocéelo con 5 ó 6 golpes de Turbo. Añada el café y programe 5 minutos, 50 grados, velocidad 3.

7.- Desmolde el Helado (que esté bien congelado) y vierta la salsa bien caliente por encima.

Nº 59. HELADO CELESTIAL

INGREDIENTES:

Para el praliné:

- 200 g de azúcar
- 100 g de almendras crudas peladas

Para el resto:

- 100 g de galletas
- 6 claras de huevo, unas gotitas de limón y una pizca de sal

-500g de nata liquida "la lechera" para montar muy fría

-180g de leche condensada " la lechera" (mitad bote pequeño)

Un molde redondo desmontable de 22cm de diámetro por 6 de alto

Nota: tendremos el praliné hecho (paso 1 y 2 de la receta). Para empezar directamente a preparar la receta

PREPARACION

1.- en una sartén de fondo grueso, haga en caramelo con el azúcar y cuando empiece a dorarse añada las almendras (debe quedar de un color dorado oscuro). Eche sobre papel de horno y deja enfriar.

2.- cuando la plancha este bien fría, parta en trozos y échelos en el vaso (que deberá estar muy seco, así como las cuchillas). Rállelo sin llegar a pulverizar, durante 12 se. En velocidad 3 y 1/2 (tiene que quedar grueso) saque y reserve en una bolsa de plástico. Todo lo anterior deberá estar hecho antes de continuar con la receta.

3.- pulverice las galletas echándolas con la mantequilla en marcha en velocidad 6 (si queda algún trozo repita la operación) saque y reserve.

4.- lave bien el vaso y las cuchillas para que no queden restos de grasa.

Séquelos. Ponga la mariposa en la cuchillas añada las claras, el azúcar, unas gotas de limón y la pizca de sal, y programe 6m v3. Saque y reserve

5.- sin lacar el vaso y con la mariposa en las cuchillas, monte la nata bien firme en velo3. Saque a otro recipiente

6.- haga un hueco en el centro de la nata montada, eche la leche condensada y a continuación las claras montadas, mezcle delicadamente son movimientos envolventes, hasta conseguir una mezcla homogénea. Proceda a montar el helado rápidamente, para evitar que se baje la mezcla.

7.- en un molde redondo y desmoldable, eche una capa de galletas, a continuación la mitad de la mezcla, una capa de praliné y el resto de la mezcla, cubriendo todo con una mezcla de praliné

8.- métalo en el congelador. Desmolde y adorne a su gusto, sírvalo con un coulis de frutas (las que usted quiera) q preparará triturando las mismas con zumo de limón

Variantes: en lugar de praliné en el centro, puedes poner frutas del bosque o mermelada de grosellas, arándanos....etc...

Nota: si quieres el helado mas decorativo, puede hacer un brazo gitano y rellenándolo de mermelada de frambuesa córtelo en lonchas y póngalo alrededor del molde antes de echar el helado.

Nº 60. HELADO CREMOSO DE LIMON

INGREDIENTES

1 Bote de leche ideal de 400g. congelada

250g. de azúcar

unas tiritas de piel de limón rallada,

150 g. de zumo de limón

PREPARACIÓN:

Triturar el azúcar para hacerlo glass y a continuación añadir las tiritas de limón y triturar a velocidad máxima, sacar del baso y reservar.

Colocar la mariposa encajada en las cuchillas y montar la leche ideal congelada en velocidad 3 (tiene que doblar su volumen) para la maquina y agregar el azúcar glass con la ralladura de limón y seguir batiendo unos segundos a la misma velocidad para que se mezcle con la leche montada a continuación añadir el zumo de limón con la maquina en marcha en velocidad 3 y pararla inmediatamente para que no se baje la leche. y el helado se puede tomar así, cremoso o meterlo en el congelador para que se ponga mas duro.

Si le añadiríamos unas frutas escarchadas picadas lo transformaríamos en un helado de tuttti frutti, también se le puede añadir una salsa caliente de fresas o frambuesas hechas con la fruta fresca y azúcar.

Otro helado mas rápido todavía seria:

Congelar fruta fresca variada y ya congelada triturarla a la vez que le echamos por el bocal leche condensada o nata si se pone nata hay que echarle azúcar.

Nº 61. HELADO CREMOSO DE LIMÓN II

INGREDIENTES

150 g de zumo de limón o lima

200 g de azúcar

Piel de limón (sólo la parte amarilla)

1 bote de leche Ideal grande congelado o 3 botes de los pequeños

PREPARACIÓN

Con el vaso y las cuchillas muy secos, pulverice el azúcar en velocidad máxima. Añada la piel de uno de los limones, secándola previamente con papel de cocina para quitarle humedad, y programe 1 minuto en velocidad máxima. Incorpore la leche Ideal congelada en trozos. Tritúrelo unos segundos en velocidad 6. A continuación ponga la mariposa en las cuchillas y monte la leche en velocidad 3. Por último, con la máquina en marcha en velocidad 2, incorpore el zumo de limón.

SUGERENCIAS: Puede servir esta crema con fresas y en copas, metiéndolas en el congelador un poco antes de servirla. Puede forrar un molde de plum-cake con film transparente y hacer un molde de helado. Lo puede servir con salsa de fresas o de otra fruta.También puede hacer una tarta helada haciendo capas con bizcochos de soletilla y helado, terminando la misma con una capa de bizcochos. (Forre el molde donde lo ponga con film transparente para desmoldarlo mejor).

NOTA: Tenga siempre botes de leche Ideal congelados para poder hacer helados rápidos y cremosos.

Nº 62. HELADO DE CABRALES SOBRE SALSA DE MANZANA

INGREDIENTES

Para el helado:

1 litro de leche entera

130 g de nata líquida,

8 yemas de huevo,

300 g de azúcar,

80 g de queso de Cabrales.

salsa de manzana:

1 Kg de manzanas Golden,

200 gr. de azucar,

½ litro de sidra,

200 gr. de agua,

1 palito de canela,

1 ramita de vainilla.

PREPARACIÓN

Se pone la mariposa en las cuchillas. Se echa en el vaso de la Thermomix la leche, la nata, las yemas, el azucar y el queso troceado. Se programa 12 minutos, 85º, velocidad 1. Si en este tiempo no ha tomado cuerpo se aumenta la temperatura a 90º y se programa 4 minutos más a la misma velocidad. Se vuelca en un recipiente bajo, se tapa con film transparente y se coloca en el congelador.

Para la sopa de manzana. Se pelan las manzanas y se trituran con un poco de agua a vel máxima. Una vez triturado se pone el resto de los ingredientes y se programa 20 minutos, 100º velocidad 1. Cuando termine se quitan la canela y vainilla. Si saliera demasiado espesa se pone un poco de agua. Se sirve muy fría en plato o copa con la bola de helado encima.

Nº 63. HELADO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

250 g de chocolate sin leche

250 g de azúcar.

100 g de café

100 g de leche.

2 huevos.

700 g de nata líquida

PREPARACIÓN:

Con el vaso y la máquina fría y poniendo la mariposa en las cuchillas monte la nata en velocidad 3. No programe tiempo, dependerá de la nata que utilice. Cuando esté montada retire la mariposa y sáquela del vaso.

Póngala en un recipiente. Resérvela en el frigorífico.

Triture el chocolate y el azúcar en velocidades 5,7,9, progresivamente. Añadir el café, la leche y los huevos. Programar 6 minutos, 90º, velocidad 5. Cuando haya terminado batir unos segundos sin temperatura. Dejar enfriar en un recipiente. Cuando esté frío incorporar la nata montada en forma envolvente.

Vierta la mezcla en un molde de corona e introdúzcalo en el congelador.

Antes de servir retírelo del congelador y déjelo reposar 10 o 15 minutos para facilitar el desmoldado.

Nº 64. HELADO DE DÁTILES

INGREDIENTES:

250 g de azucar

4 huevos (separe claras y yemas)

400 g de nata liquida

250 g de datiles

100 g de almendras

1 tarrina queso phipadelphia (200 gr.)

Para adornar:

chocolate fundido

crema inglesa

PREPARACIÓN:

Ponga en una sartén de doble fondo 150 g de azúcar y las almendras enteras para hacer un caramelo (conviene hacerlo con antelación para que se enfríe bien y poderlo triturar después). Cuando el caramelo tenga un color oscuro (no quemado) y las almendras bien impregnadas en el mismo, vuelque la mezcla sobre papel albal ó vegetal y déjelo enfriar. Reserve.

Ponga la mariposa en las cuchillas y eche en el vaso las claras de los huevos con un pellizco de sal y unas gotas de limón. Programe 3 minutos en velocidad 3. Cuando las claras estén bien montadas, sáquelas a un recipiente de unos 2 litros de capacidad y reserve.

Sin lavar el vaso ni la mariposa, eche la nata y el queso en el mismo y ponga la máquina en velocidad 3, hasta que esté montado (tendrá que estar pendiente ya que el tiempo dependerá de la nata que utilice). Una a las claras cuidadosamente y de forma envolvente para que no se baje. Lave muy bien el vaso, las cuchillas y la mariposa. Ponga las yemas con el resto del azúcar y programe 4 minutos, 70 º, velocidad 3. Una vez que esté montado añada a la mezcla reservada y una nuevamente de forma envolvente para que no se baje.

Nº 65. HELADO DE DULCE DE LECHE

INGREDIENTES:

50 g azúcar

1/4 kg. dulce de leche

200 g de nata

PREPARACIÓN:

Montar la nata y reservar (aunque yo no la monto y queda bien)

Mezclamos leche, azúcar y dulce de leche en el Thermomix y programamos unos 7 minutos 85º velocidad 3 ó 4. Una vez todo unido dejar enfriar y añadir la nata montada muy suavemente, meter a la heladora o

al congelador.

Cuando esté casi congelado ponerlo otra vez en el vaso y batir en velocidades 5-7-9

Nº 66. HELADO DE MANDARINA

INGREDIENTES:

200 g de zumo de mandarina

1 bote leche evaporada ideal

2 yogures blancos

180 azúcar glaseada con un poco de la piel de la mandarina.

PREPARACIÓN

Se congela el zumo, la leche y el yogur. Luego lo sacamos y batimos con el azúcar y la piel de la mandarina ya glaseada.

Una vez listo al congelador.

Nº 67. HELADO DE NARANJA

INGREDIENTES:

3 naranjas,

125 ml. de leche,

500 ml. de nata líquida para montar (36% m.g.),

5 yemas de huevo,

150 gr, de azúcar

Sale 1 litro de helado aproximadamente

PREPARACIÓN:

Montar la nata en velocidad 3 (poniendo la mariposa) (prueba también sin montar la nata, así lo pueden hacer los niños, yo no la monto en el de yogurt y queda igual)

Pelar las naranjas y cortarlas en rodajas para quitarle las pepitas.

Ponerla en el vaso del Thermomix y triturarla en velocidades 5-7-9.

Añadir el azúcar y las yemas y batir un poco y a continuación la leche.

Mezclar con la nata que tenemos montada (con movimientos envolventes) , poner la mezcla en un recipiente y ponerlo en el congelador.

A las 2 horas aproximadamente sacarlo y batirlo un poco en el Thermomix en velocidades 5-7-9.

Volver a colocar en el congelador.

Nº 68. HELADO DE NARANJA Y BANANA "A LA USA"

INGREDIENTES:

300 g de Azúcar

2 cucharaditas de piel de naranja rallada

60grs de jugo de limón

370grs de jugo de naranja

980grs de agua

221grs de leche sin grasa en polvo

184grs de banana en pedazos

1/2 cucharadita de extracto de vainilla

PREPARACIÓN:

Añadir la mariposa al vaso. Mezclar la azúcar y la piel de naranja rallada por 10 segundos a velocidad 2, hasta incorporar. Mientras incorporas, le vas añadiendo el jugo de limón y naranja mas los bananos y los mueves a velocidad 2 por 2 minutos. Luego añades la leche en polvo con agua y lo vuelves a poner 2 minutos a velocidad 2. Se añade la vainilla .

Se pone en un recipiente de plástico o contenedor para congelar.

Se congela en refrigerador por unas 3 horas (Preferible la noche anterior) o hasta que este firme. Una vez este bien congelado, se pica en partes y se meten en el vaso. Se procesa a velocidad 6 por 30 segundos, utilizando la espátula para mover los lados. Continué procesando hasta que le resulte la consistencia deseada.

Nº 69. HELADO DE NUECES

INGREDIENTES:

1/2 kg de nata

4 huevos

150 g de nueces

150 g de azucar

1/4 de cubilete de licor 43.

PREPARACIÓN

Montar la nata , segun receta y reservar.

Con el vaso bien seco, poner el azucar y pulverizarlo. Añadir las nueces y triturar a velocidad 7 unos segundos (que no queden muy pulverizadas). Añadir los yemas y 1/4 de cubilete de licor 43. Añadir la nata montada y mezclar a velocidad 3 unos segundos.

Sacar del vaso y mezclar las claras de huevo , que habremos montado previamente. Poner en copas y poner en el congedor. Adornar con media nuez.

Nº 70. HELADO DE PASAS Y JEREZ.

INGREDIENTES:

4 cubiletes de pasas de corinto.

150 g. (1 1/2 cubiletes) de jerez dulce.

1 bote de leche ideal congelada.

150 g. (1 1/2 cubiletes) de azúcar.

La cáscara de un limón, sólo la parte amarilla.

2 yemas de huevo.

Hielo, el que admita (aproximadamente 2 bandejas).

PREPARACIÓN

Ponga las pasas en maceración en el jerez. Después de maceradas, reserve 1 cubilete de pasas para adornar.

Vierta en el vaso muy seco, el azúcar y glasee 20 segundos a velocidad 5-7-9. Añada la piel de limón y repita la operación. Cuando estén bien glaseados, incorpore los 3 cubiletes de pasas maceradas y el jerez de haberlas macerado, la leche congelada, troceada y las yemas. Programe 30 segundos a velocidad 9. Incorpore los cubitos de hielo y proceda a triturarlo, ayudándose con la espátula para que quede bien triturado, a velocidad 9, hasta que obtenga una crema consistente. Añada más hielo si quedase líquido.

Sirva en copas y adorne con las pasas reservadas.

Nº 71. HELADO DE PLÁTANO

INGREDIENTES:

Una lata de leche evaporada ideal y dos yogures naturales.

2 ó 3 plátanos que estén maduros a trozos.

180 g de azúcar

PREPARACIÓN

Congelar en las bandejas de cubitos del frigorífico una lata de leche evaporada ideal y dos yogures naturales.

Congelar en un cuenco 2 ó 3 plátanos que estén maduros a trozos.

Glasear 180 g de azúcar e incorporar lo anterior que teníamos congelado. Batir todo a velocidad 5, 7,9 hasta que se convierta en una crema.

Pasarlo a un recipiente y meterlo en el congelador, listo para comer.

Nº 72. HELADO DE PLÁTANO II

INGREDIENTES

1 lata de leche evarporada

2 yougures naturales

2 o 3 plátanos (según tamaño)

PREPARACIÓN

Congelar en bandejas de hielo una lata de leche evaporada y dos yogures naturales. Congelas también en un cuenco los plátanos a trozos, que estén maduros.

Glasear 180 g de azúcar e incorporar lo anterior congelado. Batir todo junto a velocidad 5-7-9 hasta que se convierta en una crema. pasar a un recipiente y meter en el congelador.

Lo bueno de este helado es que no hace cristales de hielo y siempre quede cremoso. Si no gusta el plátano, supongo que se puede cambiar por cualquier fruta que tenga textura parecida.

Nº 73. HELADO DE QUESO

INGREDIENTES

1kg de queso philadelphia

1litro leche

250 g azucar

30 g base de helado

Coulis de frambuesa

PREPARACIÓN

Mezclar y triturar todos los ingredientes en la thermomix.

Verter el coulis de frambuesa sobre el helado.

Nº 74. HELADO DE QUESO AL CAVA

INGREDIENTES:

• 2 cubiletes de azúcar

• ½ litro de nata líquida

• 250 g de requesón

• 2 cucharadas de azúcar

• 8 yemas

• 1 benjamín de cava semiseco.

• Caramelo líquido

PREPARACIÓN:

Pulverizar los dos cubiletes de azúcar en velocidad 5-7-9 y reservar.

Montar la nata con el requesón y las dos cucharadas de azúcar en velocidad 3 con la mariposa. Ponerlo en un cuenco y meterlo en el frigorífico.

Poner en el vaso el cava, las yemas y los dos cubiletes de azúcar que habíamos reservado y programar velocidad 3, 70º, 4 minutos. Sacar del vaso y dejar enfriar.

Una vez frío, añadir la nata montada y mezclar en golpes intermitentes hata conseguir una mezcla homogénea. Echarlo en un molde caramelizado y meterlo en el congelador hata que cuaje (mejor de un día para otro). NOTA: Una vez desmoldado puede adornarlo con nueces caramelizadas o al gusto.

Nº 75. HELADO DE ROMERO

INGREDIENTES:

-70 g de glucosa

-550 g de azúcar

-zumo y ralladura fina de 8 limones verdes

-1 litro de nata

-500 g de leche

-60 g de hojas de romero

PREPARACIÓN:

Este helado de romero se elabora sin realizar una infusión directa de esta hierba aromática con la leche u otro lácteo, si no que se prepara directamente fundiendo el azúcar junto con el zumo de limon y la glucosa.

Para fundir estos tres ingredientes no usaremos fuego, si no que deberemos mantener estos tres ingredientes en una zona de la cocina en la cual reciba un calor moderado, pero lo suficiente apreciable como para que funda el azúcar. Deberemos dejar el conjunto unos 20 minutos para que funda correctamente.

Seguidamente añadiremos las hojas de romero. Con una Thermomix mixaremos a velocidad máxima para lograr una mezcla uniforme. Una vez lograda esta mezcla bien uniforme, colaremos dicha mezcla por un colador de rejilla.

El siguiente paso será añadir la ralladura de limón verde, la nata y la leche. Batimos el conjunto para lograr que sea uniforme antes de pasar el helado por la sorbetera.

Nº 76. HELADO DE YOGUR

INGREDIENTES:

750 g de yoghurt (hecho por vosotras en el TH, o 6 yoghurts

300 g de azúcar

400 g de nata

PREPARACIÓN:

Hacer el azúcar glass y añadir el yogurt, mezclar a velocidad 5.

Incorporar la nata y batir unos segundos en velocidad 5.

Volcar en un recipientes y guardar en el congelador.

Cuando este congelado, sacar a cucharadas y ponerlo en el Thermomix, batir unos segundos a velocidad 5, 7 y 9, ayudándose con la espátula.

Volver a guardar en el congelador si no se va a consumir enseguida

Nº 77. HELADO DE YOGUR CON FRUTA

INGREDIENTES

1 litro de yogur desnatado de vainilla (congelado en cubitos)

500 g de fresas congeladas

PREPARACIÓN

Introducir el yogur congelado en el vaso, y triturar en velocidad 4 durante 20 segundos. Añadir la fruta congelada, y triturar durante 30 segundos más en velocidad 8.

Servir inmediatamente, o congelar.

Nota: se puede sustiturir las fresas por frambuesas, moras, … o por plátanos.

Nº 78. HELADO ESPECIAL DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

NATILLAS
8 yemas de huevo
200 g de chocolate Nestlè Postres
100 g de pasas
50 g de Brandy
1 pizca de sal

ALMÍBAR
200 g de azúcar,
100 g agua

RESTO
750 g nata líquida para montar

PREPARACIÓN

Con el vaso y la máquina fría, y poniendo la mariposa en las cuchillas, monte la nata en velocidad 3. No programe tiempo, dependerá de la nata que utilice y lo fría que esté. Cuando vea a través del bocal que está montada y cremosa (no la monte demasiado), retire la mariposa y sáquela del vaso. Póngala en un recipiente. Resérvela en el frigorífico.

Sin lavar el vaso, ponga en el mismo los ingredientes del almíbar y programe 10 minutos a 100º en velocidad 2. Ponga la máquina en velocidad 4 y eche las yemas poco a poco. Programe 2 minutos a 70º en velocidad 4 y cuando termine deje la máquina girando. Añada el chocolate troceado y suba la velocidad, poco a poco, hasta la 6. Compruebe que la mezcla ha quedado homogénea. Añada las pasas y el brandy y mézclelo en velocidad 2 para que no se triture. Termine de unir con la espátula y deje que se enfríe la mezcla dentro del vaso o bien sáquela a un recipiente. Cuando esté frío, incorpore la nata montada en forma envolvente. Vierta la mezcla en un molde de corona e introdúzcalo en el congelador hasta que se congele. Antes de servir retírelo del congelador y déjelo reposar 10 ó 15 minutos para facilitar el desmoldado. Adórnelo al gusto.

Nº 79. HELADO FRITO

INGREDIENTES:

1 kg. aprox. de helado

3 tazas de cereales (copos de maíz, arroz, trigo inflado…)

1 cucharadita de canela molida

3 cucharadas de azúcar

3 huevos

6 cucharadas de leche

PREPARACIÓN:

Forme unas bolas de helado de un tamaño entre 6 - 8 centímetros de diámetro (tienen que ser grandes) y congélelas dos horas en la nevera ó hasta que estén duras.

Poner en el vaso del Thermomix los cereales con el azúcar y la canela, pulverizar 30 segundos a velocidad máxima.

Pase las bolas de helado por esta mezcla y métalas 3 horas más en el congelador.

Echar los huevos y la leche en el vaso del Thermomix y batir 6 segundos a velocidad 4.

Saque las bolas de helado del congelador, páselas por la mezcla de huevos y nuevamente por la de cereales.

Congelar el resultado hasta que se vaya a servir (si se desea una capa mas gruesa puede pasarse de nuevo por la mezcla de huevo y leche y la de cereales).

Calentar abundante aceite (mejor en freidora) y sumerja las bolas de helado de 3 a 15 segundos ó hasta que estén doradas, adornar con salsa de chocolate, salsa de frutas, miel, nata montada, etc.

Nº 80. HELADO RÁPIDO DE MÁLAGA

INGREDIENTES:

400 g de leche entera congelada (yo la congelo en cubiteras)

un cubilete de vino de malaga (dulce) con pasas de corinto maceradas, tambien congelado

150 g de azucar glasé

PREPARACIÓN

Poner todo congelado (yo lo hago en cubiteras para que se congele antes y cueste menos triturarlo) y 5 golpes de turbo y programar 3 minutos, velocidad 9. Adornar con algunas pasa maceradas en vino

Nº 81. HORCHATA

INGREDIENTES

400 g de chufas
2 cubiletes de azúcar.
Corteza de limón (optativo)

PREPARACIÓN

Se ponen las chufas en remojo durante 24 horas.

Se tira el agua del remojo y se trituran las chufas, con un litro de agua en velocidad 12

Se cuela con un colador muy fino y se pone a refrescar.

Nº 82. INTXAURSALSA

INGREDIENTES

250 g de nueces peladas

1 l de leche

250 g de azúcar

un trozo de corteza de limón

1 rama de canela.

ELABORACIÓN:

Aplastar con un martillo de madera o en un mortero las nueces peladas hasta conseguir una pasta fina. Hervir en una cazuela la leche con la corteza de limón y la canela, hasta que rompa a hervir. En ese momento, se retiran los dos aromatizantes y se echa el azúcar y la pasta de nueces; remover con una espátula hasta diluir y mezclar.

Volver a situar la cazuela con la intxaursalsa sobre el fuego, de intensidad lenta, en la que dejaremos hacerla pausadamente durante unos veinticinco minutos.

Si queda ligera, se mantiene un poco más de tiempo. Si, por el contrario, vemos que ha espesado antes, la retiramos primero. Dejar enfriar. Servir en cuatro platos de postre. Una recomendación: es aconsejable acompañarla con helado de queso, cuajada, o similares.

Nº 83. LECHE FRITA

INGREDIENTES

1 1/2 cubiletes de azúcar
Piel de limón y naranja
2 cucharadas de mantequilla
1 cucharada de aceite
2 cubiletes de harina

Para la terminación:
12 galletas
2 huevos batidos
aceite para freir
canela en polvo mezclada con azúcar.
1/2 cucharadita de azúcar vainilada
6 cubiletes de leche
2 yemas de huevo
1 pellizco de sal.

PREPARACIÓN

Rallar las galletas 12 ssegundos velocidad 5-7-9. Reservar en un plato

No lavar el vaso y poner la mantequilla y el aceite 2 minutos 100º velocidad 4, añadir la harina 1minuto, 90º velocidad 4, incorporar la leche y mezclar 10 segundos velocidad 8.

Poner la mariposa y añadir los restantes ingredientes 7 minutos a 90º velocidad 1 1/2 y segudo retirar las pieles de los citricos.

Humedecer un molde rectangulary vertir la mezcla, dejar enfriar.

Hacer cuadraditos de la masa y pasarlos por la galleta rallada y el huevo batido y freir en abundante aceite.Luego espolvorear con el azúcar mezclado con la canela.

Nº 84. LECHE FRITA II

INGREDIENTES

3/4 l de leche
la cáscara de un limón
5 cucharadas soperas de azúcar
25 g mantequilla
5 cucharadas soperas de maicena
2 ó 3 huevos (para envolver)
2 yemas (facultativo)
pan rallado en un plato
1 litro de aceite
azúcar para espolvorear

PREPARACION:

En un tazón se disuelve la maizena con un poco de leche fría.

Aparte en el fuego se pone en un cazo el resto de la leche, la cáscara de limón el azúcar y la mantequilla. Cuando ya esté a punto de hervir, se le agrega la maizena diluida con la leche y sin dejar de mover, se cuece unos 5 a 7 minutos.

Se vierte la masa en una fuente para que quede del grosor deseado (más o menos un dedo de grueso) y se deja enfriar por lo menos un par de horas.

Rebozamos las porciones pasándolas por huevo batido y pan rallado y se fríen.

Cuando estén bien dorados se colocan sobre una fuente y se espolvorea con azúcar (y/o canela)

NOTA: Se pueden añadir 2 yemas cuando está la crema hecha y templada para que no cuajen. Pone la crema finísima

Nº 85. LEMON CURD

INGREDIENTES

2 limones grandes

200 g azúcar

100 g mantequilla

3 huevos

PREPARACIÓN

Exprimir los limones en el vaso de la Thermomix. Añadir el azúcar y mezclar durante 15 segundos a velocidad 6. Añadir luego la mantequilla y los huevos, y programar 4 minutos, 80º, a velocidad 1.

Abrimos la thermomix, nos ayudamos de la espántula para homogeneizar la mezcla y programamos 3 minutos más.

Introducir en tarros herméticos.

En la nevera aguantan hasta 1 mes.

Nº 86. LIMONES RELLENOS DE HELADO DE LIMON

INGREDIENTES:

4 o 5 limones gordos,

1 limón pequeño, solo para rallar su piel

2 decilitros y medio de azúcar,

1 decilitro y medio de zumo de limón,

1 lata de leche ideal congelada cortada en trozos

PREPARACIÓN:

Cortarles un casquete a los limones en uno de los extremos y vaciarlos con cuidado que van a servir de contenedor. Meterlos en el congelador para que se pongan duros. Rallar la piel del limón en el thermo, para ello hacer primero el azúcar glass en velocidad máxima. Cortar tiritas del limón solo la parte amarilla y añadirlas al azúcar glass y triturar.

ELABORACIÓN DE LA CREMA DE HELADO

Añadir al azúcar la leche ideal congelada cortada en trozos no muy grandes. Montarla Igual que se monta la nata liquida, en velocidad 3 y con la mariposa. Cuando esta montada añadir de golpe y con la maquina en marcha y siempre en velocidad 3 y 1 respectivamente el zumo de limón y parar de golpe para que la leche no baje.

Rellenar los limones vacíos con este helado cremoso. Se puede tomar asi o meterlo en el congelador para que endurezca

Nº 87. MANZANAS

INGREDIENTES:

6 manzanas reinetas

5 claras de huevo

azúcar glass

canela molida

almendra fileteada

PREPARACIÓN:

Pelamos y cortamos las manzanas en trozos. Hacemos una compota

Poquito de agua en el fondo de la Thermomix velocidad 3 , hasta que se haga un puré (más o menos media horica) en el transcurso de la cocción echamos un poco de canela molida o en rama.

Dejar reposar (se puede hacer horas antes y tenerla preparada)

Antes de empezar la comida o la cena batir las claras de huevo a punto de nieve mezclarlas con una espátula de madera o de repostería con la compota.

Espolvorear el azúcar glass y las almendras fileteadas y meter al horno temperatura 200

El recipiente a media altura o más bajo. durante unos cinco minutos (ojo con que las almendras no se quemen)

Nº 88. MARRON GLASSE

INGREDIENTES

½ Kg de castañas

½ Kg de Azúcar

Azúcar glass para decorar

PREPARACIÓN

Se cuecen 1/2 kg de castañas con la piel, se pasan por agua fria y se pelan.se pesan y se pone la misma cantidad de azucar. Se hace el azucar glass y a continuacion se van hechando las casteñas por el bocal con 1/2 cubilete de agua. Se programa 6 minutos a 100º velocidad 5. Se saca, se hacen bolitas como las trufas y se rebozan en azucar glass o cola cao.

Si las quereis presentar mejor, envolvezlas como caramelos en papel de oro.

Nº 89. MERMELADA 3 GUSTOS

INGREDIENTES:

1 naranja

1 limón

1 manzana.

PREPARACIÓN:

Lavar la fruta bien limpia que utilizaremos también la piel, sacar a la naranja y al limón las pepitas que tengan, y a la manzana el corazón.

Poner a la maquina en velocidad 3 ½ unos segundos para cortarla.

Se pone el agua y las frutas en la th, junto con el azúcar, 20 minutos a temperatura 100º . Cuando a pasado este tiempo se tritura todo bien, y se ponen 20 minutos más. Si queda muy clara se pone 5 minutos a temperatura varoma.

Conforme se va enfriando se cuaja más.

Nº 90. MERMELADA DE CEBOLLA

INGREDIENTES:

3 cebollas grandes

50 g de mantequilla (no margarina)

2 dl. de vino tinto Importantísimo que sea muy bueno, cuanto mas bueno mejor sale, osea, no vale con vino peleón. Rivera del Duero, Rioja)

2 cucharadas de miel o 3 de azucar (yo prefiero con azucar).

PREPARACIÓN

Poner la mariposa en el vaso de la Thermomix, y añadir las cebollas cortadas en rodajas finas. Programar 30 minutos, 90º, velocidad 2, con el cubilete puesto. Tienen que quedar transparentes y cocidas.

Salpimentarlas y añadir 2 dl de vino tinto y la miel (o el azucar). Programar 40 minutos, 100º, velocidad 2, sin el cubilete, para que evapore.

Nº 91. MERMELADA DE HIGOS

INGREDIENTES :

700 g.de azúcar.

700 g.de fruta (en este caso higos)

1 limón

PREPARACIÓN

Pelas el limón con cuidado de quitar toda la parte blanca y las pepitas.

Lo echas al vaso y después pones la fruta (quitando los rabitos a lo higos, claro) y el azúcar.

Programas en velocidad 4 ó 5 (depende de si quieres que queden trocitos o no) temperatura 100º, 20 minutos.

Si pones 1/2 kilo de fruta y 1/2 de azúcar, programas 15 minutos.

Retiras el cubilete de la tapa y colocas en su lugar el cestillo, para que evapore más. Si aún así la mermelada resulta clara a tu gusto, se programa algunos minutos en varoma hasta que esté cómo te guste.

Nº 92. MERMELADA DE LIMÓN

INGREDIENTES

1/2 kg de limones pelados y la piel de uno (como la de naranja, solo la parte amarilla)

1/2 kg de azúcar

PREPRARACIÓN

Programar 30 minutos, 100º, velocidad 4- 5 para triturar durante 20 segundos y despues a 1 -2.

Al final la trituré un poco más. Pero ten cuidado porque muy triturada queda fea.

Nº 93. MINI CREPES DE QUESO CON SALSA DE FRESAS:

INGREDIENTES:

225 g de queso crema (Philadelphia) a temperatura ambiente

1 cucharada de azúcar

¼ cucharadita de sal

3 huevos a temperatura ambiente

1 cucharada de nata o leche

1 cucharada de brandy o coñac

Esencia de vainilla

1 taza de harina

salsa de fresas o frambuesas

PREPARACIÓN:

- Colocar en el vaso de la Thermomix, el queso con la sal, y el azúcar hasta que este espumoso, (en el numero 3 aproximadamente 3 minutos) alegarle los huevos uno a uno, e intégralos bien, (seguir batiendo y colocarlos por la tapa), también con la nata, la esencia de vainilla y el brandy, y poco a poco la harina. Retirar del vaso, y mantener en la nevera como mínimo 1 hora. En una sartén, para hacer crepes derretir un trozo de mantequilla e ir haciendo los crepes en ella.

Aproximadamente, 1 cucharadita para cada crepe. Cocinar hasta que la mezcla cuaje y los bordes estén dorados, darlos vuelta y cocinar por el otro lado. Así hasta el final.

Para servir, colocar los crepes tibios en platos individuales rodeados por la salsa de fresas y encima espolvoreados con azúcar glass.

Nº 94. MOUSSE DE CAFE

INGREDIENTES:

3 cucharadas de nescafe

1 cubilete y 1/2 de azúcar

1/2 cubilete de cafe fuerte

4 yemas

40 g de mantequilla

6 claras a punto de nieve con 1 cucharada de azúcar

PREPARACIÓN

Poner el nescafe y el azúcar y triturar.Añadir la mantequilla y las yemas y el cafe fuerte y programar 3 minutos a 90 grados velocidad 4 1/2. Luego añadir esto a las claras montadas a punto de nieve que tendremos en un bol y mezclar de forma envolvente y dejar enfriar en la nevera.

Nº 95. MOUSSE DE CASTAÑAS

INGREDIENTES

250 g De queso de Burgos

400 g De castañas cocidas y peladas

1 bote de leche ideal

200 g De nata líquida

5 huevos

200 g De azúcar

Canela en polvo y 1/4 cubilete De licor de anís

Caramelo líquido y nata montada

PREPARACIÓN

Con el vaso muy seco, ponga el azúcar y tritúrelo unos segundos A velocidad máxima.

Añada las castañas escurridas y la leche ideal y triture en velocidad 6 a máxima, hasta que quede perfectamente triturado.

Incorpore el resto de los ingredientes y programe 7 minutos A 90º en velocidad 4. Cuando termine, ponga 2 minutos Más, sin temperatura en velocidad 5. Retire el cubilete del bocal para que baje la temperatura.

Vuelve la mezcla rápidamente en un molde de corona bañado con caramelo líquido. Déjelo enfriar completamente antes de desmoldarlo. Refrigerar.

Sírvalo adornado con nata montada o al gusto.

Nº 96. MOUSSE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

100 g. (1 cubilete) de azúcar.

300 g. De chocolate, postres nestlé.

6 huevos separadas las claras de las yemas.

200 g. (2 cubiletes) de leche.

150 g. De mantequilla.

Unas gotas de zumo de limón.

Un pellizco de sal.

250 g. De nata montada (opcional).

PREPARACIÓN

Vierta en el vaso la leche, las yemas, la mantequilla y el azúcar y programe 5 minutos, temperatura 80ºc, velocidad 4. Añada el chocolate troceado, deje que se ablande y triture 15 segundos a velocidad 6. Vierta en un recipiente y deje enfriar.

Seguidamente, lave muy bien el vaso y una vez bien frío, ponga la mariposa en las cuchillas. Agregue las claras con unas gotas de limón y una pizca de sal y programe 5-6 minutos a velocidad 2 1/2.

Mezcle las claras con la crema de chocolate, en forma envolvente y vierta la mousse en cuencos individuales. Introduzca en el frigorífico y reserve. Antes de servir, si lo desea, adorne con nata montada.

Nº 97. MOUSSE DE CHOCOLATE II

INGREDIENTES

1 Tableta de Chocolate Valor sin leche

1 cubilete de leche

6 u 8 huevos

1 cubilete de azúcar

1 chorro de coñac.

PREPARACIÓN

Se deshace el chocolate con el azúcar y la leche en el microondas o en el Thermomix.

A continuación, añadir el coñac y las yemas.

Batir las claras a punto de nieve muy fuerte y mezclar bien con la crema anterior.

Meterlo en la nevera.

Adornarlo con nata y servir muy frío.

Es mejor hacerlo el día antes de servirlo.

Nº 98. MOUSSE DE CHOCOLATE CON NATA

INGREDIENTES

Para la mousse de chocolate del relleno:

270 g de cobertura de chocolate.

40 g de mantequilla

1/2 L. de nata para montar.

4 Yemas.

75 g de azúcar.

PREPARACIÓN

Triturar el chocolate con unos cuantos toque de turbo. Fundir la cobertura de chocolate con unos 40 g de mantequilla a 40º durante 4 minutos. Retirar en un cuenco y limpiar y secar bien el vaso.

Poner la Mariposa Montar a 40º velocidad 3 durante 3 minutos las yemas con el azúcar

Una vez fundido el chocolate y cuando este frio añadírselo a las yemas montadas con el azúcar.

Ahora montamos las nata, no demasiado, un puntito menos que montada del todo.

Incorporar la nata a la mezcla anterior, sin batir, removiendo y mezclando de abajo a arriba.

Nº 99. MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO Y BLANCO AL PERFUME DE NARANJA

INGREDIENTES:

200 g de chocolate blanco

200 g de coberura negra de chocolate puro

3 colas de pescado (gelatina) de 2 g cada una

8 huevos, separados las yemas de las claras

10 cucharadas de azúcar glas (que se puede hacer en la th.)

Piel rallada de 1 naranja gorda

1/2 decilitro de grand marnier

1/2 delcilitro de cointreau

1 pizca de sal

PREPARACIÓN

Poner (o hacer) el azúcar glas en la th. Y añadir la ralladura de naranja. Triturar a tope hasta que está bien rallado.

Sacar la mitad de este azúcar a un plato.

En el vaso del th donde nos queda la mitad del azúcar añadir el chocolatre blanco y triturarlo bien en velocidad a tope. Poner la temperatura a 70º para que se vaya fundiendo añadir a continuación las 4 yemas para que no esté demasiado espeso.añadir la gelatina disuelta en el cointreau. Cuando no quede ningún grumo, sacarlo todo del vaso y limpiar con una espátula para que quede lo más limpio posible.

Sin fregar, volcar en el vaso el resto del azúcar glas en el chocolate negro. Triturar a tope de velocidad y 70º . Cuando esté hecho polvo añadir las otras 4 yemas. Y cuando esté todo derretido añadir el grand marnier. Aquí no

hace falta gelatina porque el chocoalte negro tiene más consistencia. Cuando esté frío, sacar del vaso.

Por separado montar las claras de huevo y mezclar la mitad con cada uno de los dos chocolates con un tenedor y con cuidado para que no se bajen.

En el recipiente en que se vaya a servir, ir poniendo una capa de mousse blanca y otra negra hasta que se acaben. Aguanta meses en el congelador. Además, como no tiene ni mantequilla ni nata, es relativamente light.

Nº 100. MOUSSE DE COCO:

INGREDIENTES

1 k de pulpa de coco

400 g nata semi-montada

140 g de azúcar

6-8 hojas de gelatina puestas en remojo

PREPARACIÓN

Calentar una mínima parte del coco, por favor una mínima parte, ya que los aromas al fuego desaparecen, y aquí diluiremos la gelatina que, con el calor, se disolverá. Mezclaremos el resto del coco con la parte del coco que tiene la gelatina y, por último, la nata semi-montada con el azúcar. Reservar en frío. Servir en copas y espolvorear con coco rallado.

Nº 101. MOUSSE DE FRESAS

INGREDIENTES:

500 g De fresón
250 g De azúcar
4 huevos separadas las claras de las yemas
200 g De nata
100 g De leche
Unas gotas de zumo de limón
Una pizca de sal

PREPARACIÓN

Ponga en el vaso el fresón limpio y en trozos y el azúcar y triture en velocidad 5-7-9 progresivo aproximadamente 40 segundos. Saque y reserve en un recipiente en el que posteriormente iremos mezclando todos los ingredientes.

Lave el vaso, coloque la mariposa en las cuchillas y monte las claras con unas gotas de limón y una pizca de sal y programe 4 minutos a velocidad 2 1/2. Saqye y anádalo al puré de fresón mezclándolo con unas varillas metálicas o un tenedor despacio y sin batir.

Lave el vaso, ponga de nuevo la mariposa en las cuchillas y monte la nata 10-15 segundos en vleocidad 4 saque e incorpore igualmente al puré de fresón mezclándolo.

Vierta en el vaso las yemas y la leche y programe 4 minutos 70º, velocidad 4. Vierta en un recipiente y deje enfriar un poco. Añadir a la crema de fresón y mezclar bien. Repartir en cuencos individuales y dejar enfriar en el frigorífico al menos dos horas.

Nº 102. MOUSSE DE GOFIO

INGREDIENTES

6 claras de huevo

Unas gotas de limón

Una pizca de sal

400 g de nata

1 lata de leche condensada pequeña

120 g de gofio

100 g de almendras

PREPARACIÓN.

Si las almendras las compras crudas, tostarlas a temperatura varoma y velocidad 3 1/2 a 5 durante 2 minutos hasta dorar al gusto. Retirar. Con el vaso bien frío montar las claras a punto de nieve. Para ello poner la mariposa y las claras junto con una pizca de sal y montar unos 2-3 minutos a velocidad 2. (hasta que estén a punto de nieve) . Reservar.

Poner en el vaso el gofio, la leche, la nata y mezclar durante 12-15 segundos a velocidad 5. Añadir las claras en forma envolvente y luego incorporar las almendras lentamente.

Ten en cuenta que las claras deben estar consistentes para que no se bajen.

Nº 103. MOUSSE DE LECHE CONDENSADA

INGREDIENTES:

Cuatro huevos

un bote de leche condensada.

PREPARACIÓN:

Se baten las claras a punto de nieve y se reservan.

Se hierve un bote de leche condensada al baño María en una cacerola o en la olla. Su contenido se vierte en el vaso y se van echando las yemas una a una sin dejar de remover, velocidad 1, hasta conseguir una crema homogénea. Añadir al final las claras montadas.

Se mete en la nevera durante unas horas y se sirve frío.

Nº 104. MOUSSE DE LIMÓN

INGREDIENTES

1 bote de leche IDEAL congelada.

2 ½ cubiletes de azúcar.

Corteza de limón

1 ½ cubiletes de zumo de limón.

PREPARACIÓN

Pulveriza el azúcar con la cáscara de limón bien seca en velocidad 4-8-12.

Añadimos la leche IDEAL en trozos no muy grandes y batimos en velocidad 1 como si fuera nata liquida.

Cuando veamos que ha aumentado de volumen añadimos el zumo de limón, siempre batiendo en velocidad 1.

Paramos inmediatamente para que no se baje y servimos en copas.

Nº 105. MOUSSE DE MANZANA

INGREDIENTES:

400 g Manzana Golden (puede ser tambien piña natural, o melocoton en almibar)

150 g Fructosa

1 cucharadita canela

400 g nata para montar

100 g Almendras crudas

PREPARACIÓN:

Se echa la manzana cortada en cuartos al vaso, y troceamos al 3 ½ durante unos 6 segundos. Le añadimos la fructosa y programamos 20 minutos a 100º velocidad 1. Sacar y reservar.

Montamos la nata y mezclamos con la compota de manzana (que ha de estar muy fria) en un bol con la espátula.

Pulverizamos las almendras con un poco de fructosa y rociaremos con ellas la mousse de manzana.

Nº 106. MOUSSE DE NESCAFE

INGREDIENTES:

2cub de azucar

2 cucharadas de Nescafe

2 cub de leche en polvo

1/2 cub de whisky

3 bandejas de hielo

PREPARACION:

Se glasea el azucar en velocidad 8. Se le añaden el resto de los ingredientes y la mitad de los hielos.Se tritura en velocidad 8 añadiendo a continuacion el resto de los hielos por el bocal y removiendo con la espatula en direccion contraria a las cuchillas.

Nº 107. MOUSSE DE TURRON CON GROSELLAS

INGREDIENTES:

una tableta de turrón de Jijona

3 huevos

1 vaso de nata líquida

6 cucharadas de mermelada de grosella (o frambuesa)

zumo de un limón

PREPARACIÓN

Colocar la mariposa en las cuchillas y montar las 3 claras a punto de nieve. 4 minutos, vel. 2. Reservar.

Trocear el turrón, echarlo en el vaso de la Thermomix y programar 4 minutos, 60 º velocidad 4.

Añadir las yemas y la nata. Quitar la temperatura y programar sin tiempo a vel. 1. Ir añadiendo las claras reservadas. Servir en copas individuales.

Lavar la máquina y preparar la salsa: echar la mermelada y el zumo. Programar 3 minutos, velocidad 2, temperatura 100º.

Servir un poco encima de cada copa sin remover.

Dejar enfriar unas horas en la nevera antes de servir.

Nº 108. MORCILLA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

200 g de chocolate Nestlè postres

200 g De galletas María

100 g De almendras crudas

100 g de mantequilla

150 g De nata líquida

50 g De cualquier licor al gusto, coñac por ejemplo....

PREPARACION:

Poner las almendra en el vaso y trocearlas 10" a velocidad 3/5. Sacar y reservar. Sin lavar el vaso, echar las galletas troceadas y triturarlas 5" a 3/5. Sacar y reservar.

Poner la nata en el vaso y programar 3´ a 100º velocidad 2/5. Añadir el chocolate, la mantequilla y programar 2´ a 40º velocidad 3.

Incorporar el licor, las almendras y las galletas y programar 1´ a velocidad 1 1/2. Comprobar que se ha mezclado perfectamente, terminar de unir con la espátula.

Dividir la mezcla en dos y poner cada una de ellas sobre papel film transparente y hacer dos rollos bien apretados como si fuera una morcilla. Envolver posteriormente en papel aluminio.

Dejarlos en el frigorífico hasta que se endurezcan. Servirlos en rodajas.

Nº 109. NATILLAS

INGREDIENTES

5 Yemas de huevo.

1 ½ Cubiletes de azúcar 100g

5 Cubiletes de leche 150g

1 Cucharadita de Maicena (optativo).

PREPARACIÓN

Se tritura el azúcar con la cáscara de limón bien seca, pasando por las velocidades 4- 8-12 hasta que esté perfectamente rallado.

Se añaden los ingredientes restantes y programamos velocidad 1 temperatura 100º tiempo 8 minutos.

Pasados 3 minutos, baje la temperatura a 90º y suba la velocidad al 4.

Cuando termine la cocción, deje girando unos segundos, añada un chorrito de leche fría y ponga rápidamente en los cuencos o fuente para que las natillas no se corten.

Nº 110. NATILLAS DE PERAS

INGREDIENTES:

1 lata de pera en almíbar

600g de leche

3 huevos

150 g de azúcar

PREPARACIÓN

Escurrir la lata de pera, triturarla en la thermomix, 15 segundos, velocidad 5. Añadir el azúcar, la maizena, los 3 huevos enteros y los 600 de leche. Y programar 7 minutos, 85º, velocidad 4.

Nº 111. NEGRO EN CAMISA

INGREDIENTES

125 g De cobertura pura de chocolate.

125 g De mantequilla.

4 huevos

Un decilitro de azúcar (100 g De azúcar)

125 g De avellanas

75g de fruta escarchada o de corteza de naranja confitada.

1/2 decilitro de grand marnier.

PREPARACIÓN

Triturar las avellanas en velocidad 12 hasta reducirlas a polvo y sacarlas. Sin fregar el vaso, despues de sacar las avellanas,meter el chocolate, triturarlo en velocidad 12 y, a continuacion ,fundirlo al baño maria, es decir a 70 º de tª y a velocidad 1. Esperar a que se enfrie el vaso de la th. Entonces poner en él la mantequilla y el azucar, y batir a velocidad 1 hasta que el azucar no se note. A continuiacion añadir las yemas y volver a batir en velocidad 1. Mezclar con las avellanas en velocidad1. Ahora a mano incorporar la fruta escarchada y el licor(estas dos cosas pueden suprimirse si se desea.)

Montar las claras a punto de nieve.

Incorporar a toda la mezcla anterior las claras a punto de nieve, con un tenedor con cuidado de que no se bajen.

Volcar en un molde bonito, por ejemplo en forma de rosca.

Meterlo en el congelador para que cuaje

Nº 112. NOCILLA I

INGREDIENTES:

200 g de avellanas tostadas y peladas.

1 Bote de Leche condensada

3 Cucharadas soperas de cacao

PREPARACIÓN:

Triturar las avellanas en velocidad 7 y sacar y reservar.

Poner en el vaso la leche condensada en velocidad 4 ó 5 a 50º 2 Minutos, cuando termine parar y tirar el cacao y las avellanas trituradas, mezclar en Velc.6 unos segundos.

Nº 113. NOCILLA II

INGREDIENTES:

2 cub de avellanas tostadas y peladas

2 cub de leche en polvo

2 cub de azúcar

1 cub de agua

1 cucharada de margarina

3 onzas de chocolate

PREPARACIÓN:

Triturar las avellanas y el chocolate, añadir el resto de ingredientes y programar 3 minutos a 100º en Velocidad 4 ó 5

Guardar en tarro de cristal.

Nº 114. NOCILLA III

INGREDIENTES:

1y 1/2 cb de azúcar

1y 1/2 cub de leche en polvo

1y 1/2 cub de cacao

1 cub de avellanas

1 cub de agua

1 cucharada colmada de mantequilla

PREPARACIÓN:

Triturar las avellanas en Velv 7, añadir el resto de los ingredientes y programar Velc 4 ó 5 a 100º 5 minutos.

Guardar en tarro de cristal.

Nº 115. OREJAS

INGREDIENTES:

100 g de Aceite.

Cáscara de naranja y limón (sin nada de piel blanca)

100 g de Mantequilla.

100 g de Vino blanco bueno

180 g de Azúcar

2 Huevos.

50 g de Anís.

Sal.

650 g de Harina.

PREPARACIÓN:

Poner el aceite en el vaso de thermomix, y programar 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Añadir las cáscaras de naranja y limón, y dejar pochar, otros 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. A continuación añadir todos los ingredientes restantes excepto la harina y mezclar bien 20 segundos en velocidad 6. Por último poner la mitad de la harina (325 g) y mezclar 30 segundos en velocidad 6, añadir el resto de la harina y programar 1 minuto, velocidad espiga. Hacer bolitas y estirar la masa, dándole la forma y empezando por la primera bola que hicimos.

Se fríen en aceite caliente de modo que se doren sin llegar a quemarse. Nada más echarlas en la sartén, con un tenedor, se le hace un metido en una de las partes para dar la forma a la oreja. Si se forma poso en la sartén, conviene colar el aceite y que éste sea abundante. Se ha de procurar que no se caliente demasiado. Se colocan en una fuente espolvoreadas de azúcar y canela (cuatro cucharadas de azúcar por una de canela). En algunos lugares de Galicia se cubren con miel en lugar de la mezcla de azúcar y canela.

Nº 116. PASTEL HELADO DE PIÑA

INGREDIENTES:

- 1 bote de piña en almíbar.

- 1/2 kg. de nata para montar.

- 2 sobres de gelatina royal piña o limón.

PREPARACIÓN:

1. Se monta la nata y se aparta en un recipiente.

2. Sin lavar el vaso se pone la piña con el jugo y se tritura a velocidad 7, bien triturada.

3. A continuación, se añade la gelatina y colocamos el colador en el vaso, programando 5 minutos a 100º C, velocidad 4.

4. Cuando se pare la máquina, se añade la nata montada y se le da un par de golpes de Turbo.

5. Verter la mezcla en un molde y esperamos a que se enfrié para poder meterlo en el congelador.

6. Caundo esté bien cuajado, se desmolda y se adorna al gusto.

Nº 117. PASTEL REAL DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

Bizcochos de soletilla (unos 25)
200 g de azúcar
200 g de mantequilla
4 yemas
80 g de chocolate de nestle postres
1/2 cubilete de agua
1/2 litro de leche
3 cucharadas de cointreau.

Ingredientes para la salsa:
80 g de chocolate nestle postres
80 g de azúcar
25 g de mantequilla
10 cucharadas de leche
1 yema de huevo.
Hacer azúcar glas y reservar.

PREPARACIÓN:

Triturar el chocolate en velocidad 9, añadir el agua y programar 3 minutos, 100º, velocidad 4. Tiene que quedar una crema espesa, si lo es demasiado añadir 1 ó 2 cuharadas de agua. Sacarla del vaso y dejar enfriar. Poner en el vaso la mantequilla (tiene que estar blanda) y mezclar en velocidad 5 durante 45 segundos. Limpiar los bordes con la espatula, volver a mezclar en velocidad 5, y por el vocal, levantando ligeramente el cubilete, echar las yemas de una en una a la misma velocidad. Poner el azúcar glas y mezclar 30 segundos a velocidad 8. Por último añadir la crema de chocolate y mezclar en velocidad 8, hasta que quede una crema homogénea. Sacar del vaso .

Preparar la salsa. Triturar el chocolate en velocidad 9. Añadir el azúcar , la leche y la mantequilla y programar 5 minutos velocidad 4. Añadir la yema y mezclar unos segundos en velocidad 5. Dejar enfriar antes de utilizarla.

En un molde alto (tipo soufflé) colocar los bizcochos, (mojados ligeramente con la leche y el cointreau) en las paredes y el fondo del molde.

Poner una capa de la crema, luego otra de bizcohos y asi sucesivamente hasta acabar con una capa de bizcochos, ponerle encima un plato de la misma medida apretando un poco y dejarlo en la nevera durante 10 ó 12 horas.

En el momento de servir se delmoldea y se cubre con la salsa de chocolate.

Nº 118. PERAS AL VINO DE MÁLAGA

INGREDIENTES:

6 peras.

150 g (1 1/2 cubiletes) de azúcar.

100 g (1 cubilete) de vino de málaga.

100 g (1 cubilete) de agua.

Para la crema:

50 g (1/2 cubilete) de vino de málaga.

100 g (1 cubilete) de azúcar.

6 yemas.

400 g (4 cubiletes) de leche.

Piel de limón, sólo la parte amarilla.

200 g (2 cubiletes) de nata líquida

1 cucharada de mantequilla.

1 cucharada de azúcar vainillada.

Para la salsa de chocolate:

200 g De chocolate postres nestlé.

200 g (2 cubiletes) de nata líquida

1/2 cubilete de brandy.

PREPARACIÓN

Ponga en una cacerola al fuego el azúcar junto con el vino de málaga, el agua y las peras, previamente peladas y deje cocer hasta que estén tiernas. Reserve.

Prepare la crema. Vierta en el vaso muy seco, el azúcar y programe a velocidades 5-7-9 progresivo, hasta que esté bien glaseado.

A continuación, añada la piel de limón y proceda de igual forma. Incorpore los ingredientes restantes de la crema y programe 7 minutos, temperatura 85ºc, velocidad 4.

Vierta la crema en una fuente de servir y sobre ella, coloque las peras cocidas, abiertas en abanico, si lo desea.

Seguidamente, prepare la salsa. Ponga en el vaso la nata y programe 4 minutos, temperatura 100ºc, velocidad 1. Añada el chocolate troceado, déjelo que se ablande con el calor de la nata y tritúrelo 7 segundos a velocidad 8. Añada el brandy y mezcle a la misma velocidad. Si la ve muy espesa, aclárela con un poquito de leche.

Sirva las peras acompañadas de la salsa de chocolate bien caliente en una salsera.

Nº 119. PIM PAM FUEGO

INGREDIENTES:

1 bote de leche ideal

1 bote de leche condensada pequeño

1 bote de piña de 1 kg. en su jugo

2 paquetes de gelatina de limón

¾ de cubilete de ginebra

8 o 10 bizcochos de soletilla

1 molde de Plum Cake de 35 cm. o 2 pequeños caramelizados

Líquido al gusto para remojar los bizcochos de soletilla (café, licor, azúcar, etc.)

PREPARACIÓN:

Primero, caramelizar los moldes y fijar en el caramelo caliente rodajas de piña. Forrarlo, enfriar y reservar.

Segundo, poner en el vaso del Thermomix la leche Ideal, la leche condensada y el líquido de piña, programar velocidad 4 ,70º, 4 minutos Parar y echar los dos sobres de gelatina y la ginebra, mezclar en velocidad 3 unos segundos. Trocear el resto de la piña en trocitos pequeños y poner dentro del TH, remover con la espátula.

Volcar en el molde y poner encima los bizcochos de soletilla previamente remojados. Meter en la nevera de un día para otro.

Adornar con nata montada y fideos de chocolate, o al gusto.

Nº 120. POLEÁ

INGREDIENTES:

75 g de aceite
cascara de un limón
10 g de matalahuva
200 g de azúcar
70 g de harina
750 g de leche
canela molida

PREPARACIÓN

Poner el aceite, la cáscara de limon y la matalahuga en el vaso y freir todo durante 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Después colarlo para separar el aceite del limón y la matalahuga y volver a echar el aceite, colado, en el vaso y añadir los demás ingredientes. Cocer todo durante 7 minutos, 100º, velocidad 4. Se sirve con canela molida por encima

Nº 121. POLEÁ II

INGREDIENTES:

50 g de aceite
50 g de harina
700 g de leche
cáscara de un limón
1/4 de cubilete de anís
100 g de azúcar
canela molida

PREPARACIÓN

Poner la mariposa, echar el aceite y la harina y programar 2 minutos, temperatura 90, velocidad 3. A continuación, añadir la leche, el limón y el aguardiente y programar 7 minutos, temperatura 100, velocidad 1 1/2. Una vez terminado se añade el azúcar y programar 2 minutos, temperatura 100, velocidad 1 1/2. Para servirlo espolvorear con canela molida.

Nº 122. POSTRE BRASILEÑO A LA NATA

INGREDIENTES:

10 platanos maduros

150 g de almendras tostadas

1/2 cubilete de azucar

1 limón

1 trocito de cascara de limón

3 cucharadas de miel

1/2 litro de nata liquida

1/2 cubilete de azucar.

PREPARACIÓN

Triturar las almendras en velocidad 8. Reservar.

Montar la nata. Reservar

Pulverizar medio cubilete de azúcar y a continuación volver la nata dentro del vaso y poner en velocidad 4,durante unos segundos. Sacar y reservar.

Colocar el otro medio cubilete de azucar en el vaso y pulverizar con el trozo de cascara de limón. Añadir el limón partido por la mitad, la miel y los platanos cortados en rodajas. Triturar todo en velocidad 8.

Volcar en unas copas,poner encima la nata y terninar con las almendras picadas.

Poner en la nevera y servir muy frio.

Nº 123. POSTRE DE CHOCOLATE TRUFADO CON NUECES

INGREDIENTES

300 g de cobertura de chocolate
3 huvos
3/4 partes de una lata pequeña de leche condensada, es decir 270 g
100 g de mantequilla
1/2 decilitro de brandy o de whisky
75 g de nueces

PREPARACIÓN

Triturar el chocolate en velocidad Máxima hasta reducirlo a polvo.

Añadir la mantequilla, velocidad 3 y 1/2 a 60º, fundir los dos ingredientes juntos. Aañadir ahora las tres yemas y la leche condensada y mezclar en velocidad 1, ya sin calor, hasta conseguir una crema uniforme.

Incorporar ahora el licor y las nueces troceadas ligeramente y mezclar ya todo esto a mano. Dejar unas cuantas nuces enteras para adornar el pastel una vez desmoldado.

Montar las claras, como de costumbre, con un pizco de sal .

Incorporar las claras a la crema anterior ayudándose de un tenedor, ya que con sus dientes se mezcla muy bien, sin bajarse.

Volcar en un molde bonito, meterlo en el congelador.

Una vez desmoldado, adornarlo con las nueces enteras que habíamos reservado.

Nº 124. POSTRE DE FRESÓN Y PIÑA CON CREMA

INGREDIENTES:

1 lata de piña naturalde 12 Kg.

300 g de fresones

500 g de requesón

150 g de leche desnatada

1 cubilete de edulcorante granulado en polvo NATREN

PREPARACIÓN:

1 Escurra muy bien las rodajas de piña sobre paplel de cocina. Lave los fresones, quíteles el rabito y resérvelos.

2 Ponga la mariposa en las cuchillas. eche el requesón, la leche y el endulcorante y programe 15 segundos en velocidad 3 (queda una crema espesa)

3 Parta la piña y los fresones con un cuchillo en trozos pequeños, distribuyalos en unas copas de postre y cúbralos xon la crema. Adorne con hojas de menta o al gusto y sirva muy frío.

Nº 125. PUDING DE ARROZ CON LECHE

INGREDIENTES:

1 cub. de arroz

2 cub. de azúcar

3 huevos

9 cub. de leche

la piel de un limón

una pizca de sal

caramelo líquido.

PREPARACIÓN

Triturar el arroz, técnica 5-7-9 y reservar en un cuenco.

Triturar el azúcar técnica 5-7-9, añadir la ralladura de limón y repetir.

Añadimos todos los ingredientes, excepto el caramelo y programamos 15 minutos 100 grados velocidad 1.

Si utilizais la Thermomix antigua la 3300, echar solo 6 cubiletes de leche, y añadir el resto cuando acabe la cocción, ya sabeis que tiene menos capacidad.

Caramelizamos un molde de corona y echamos la mezcla en el molde.

Dejamos enfrian en el frigorífico hasta que esté bien cuajado.

Nº 126. PUDIN DE BREVAS SOBRE CREMA INGLESA AL AROMA DE ROMERO

INGREDIENTES:

200 g de mantequilla

200 g de almendras o avellanas

200 g de azúcar moreno

250 g de nata semi-montana

Unas gotas de cointreau

Lámina de bizcocho

8 brevas

PREPARACIÓN

Forrar un molde rectangular con papel film. Poner una lámina fina de bizcocho.

Poner en el vaso de la thermomix, la mantequilla con todos los ingredientes (excepto las brevas) y hacer una masa cremosa.

Al final añadir la nata semi-montada. Pelar las brevas enteras, rellenar el molde, poniendo una capa de crema, luego las brevas peladas y rellenar todo con el resto de la crema. Tapar con otra lamina de bizcocho, meter en el frigorífico, al menos 6 horas.

Nº 127. PUDDING DE NARANJA

INGREDIENTES:

3 medias noches

1 vaso de agua

6 cucharadas de leche condensada

ralladura de naranja

2 huevos

piñones

PREPARACIÓN

Se disuelve el agua templada con la leche condensada y se mezcla con las medias noches desmigadas, a continuación se mezclan los huevos batidos la ralladura de naranja y los piñones, en un molde para microondas se echa caramelo liquido y a continuación la mezcla preparada, se pone en el microondas 15 minutos y ya está.

Se sirve frío.

Nº 128. PUDDING DE NARANJA II

INGREDIENTES:

1 lata de leche condensada pequeña

4 huevos pequeños o 3 grandes

90 g de almendras

75 g de pan duro

560 g de leche

ralladura de una naranja

zumo de una naranja

PREPARACIÓN

Rallar las almendras y la piel de la naranja en velocidad 5-7-9. Echar todos los ingredientes restantes y mezclar en velocidad 5.

Volcarlo en un molde caramelizado que quepa en el recipiente varoma y poner 1 litro de agua en el vaso y el molde en el recipiente varoma. Cubrir el molde con papel albal y encima del papel servilletas de papel. Programar 50 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

Nº 129. PUDIN DE PIÑA

INGREDIENTES:

100gr. de azúcar para el caramelo

1 lata de piña de1/2 kg.

1 lata pequeña de leche condensada

1 lata de leche evaporada ideal

10 bizcochos de soletilla

22 g de gelatina sin sabor

PREPARACIÓN

Caramelizar un molde. Trocear la piña en medias rodajas y ponerle algunos trozos encima del caramelo , colocar la mariposa,introducir la leche ideal muy fria y montar a velocidad 3y1/2 durante unos minutos. Añadir a la leche ideal la leche condensada con el resto de la piña troceada y la gelatina disuelta en un cubilete de jugo de piña hirviendo, fuera del fuego. Mezclar a velocidad 3 durante unos segundos. Encima del molde con la piña poner bizcochos y parte de la crema ir alternando con los bizcochos . Poner el molde en la nevera de un dia para otro, desmoldar y servir.

Nº 130. PUDIN DE QUESO

INGREDIENTES

8 cucharadas soperas de azúcar

8 quesitos

2 sobres de cuajada

3 huevos

1 litro de leche

PREPARACIÓN

Poner en la Thermomix todos los ingredientes a 90 gados durante 7 minutos velocidad 5 y después añadir la mezcla a un recipiente caramelizado.

Nº 131. PUDDING DE QUESO I

INGREDIENTES

- 1/2 litro de leche.
- 2 tarrinas de queso tipo Philadelphia.
- 1/2 litro de nata liquida.
- 4 sobres de cuajada.
- 150 g de azúcar.

PREPARACIÓN:

Poner todo en el vaso a 70 gados durante 3 minutos y a velocidad 1 y depositar en la base del molde.

Poner la leche en el vaso durante 8 minutos a 90 gados en velocidad 4.

Añadir a continuación el queso durante 3 minutos a 90 gados en velocidad 4.

Añadir la nata durante 3 minutos a 90 gados en velocidad 4.

Añadir el azúcar y la cuajada y programar 1 minuto a 90 gados en velocidad 5.

Depositar en el molde, dejar enfriar y pasar al frigorífico.

Nº 132. PUDDING DE QUESO II

INGREDIENTES

- 1/2 litro de leche.
- 2 tarrinas de queso tipo Philadelphia.
- 1/2 litro de nata liquida.
- 4 sobres de cuajada.
- 150 gramos de azúcar.

Para el glaseado

- 200 gramos de mermelada.
- 1 limón (solamente el zumo).
- 1/2 cubilete de agua.
- 1 sobre de gelatina neutra.

PREPARACIÓN:

Poner todo en el vaso a 70 grados durante 3 minutos y a velocidad 1 y depositar en la base del molde.

Poner la leche en el vaso durante 8 minutos a 90 grados en velocidad 4.

Añadir a continuación el queso durante 3 minutos a 90 grados en velocidad 4.

Añadir la nata durante 3 minutos a 90 grados en velocidad 4.

Añadir el azúcar y la cuajada y programar 1 minuto a 90 grados en velocidad 5.

Depositar en el molde, dejar enfriar y pasar al frigorífico.

Nº 133. QUESADA

INGREDIENTES:

½ litro de leche.

1 yogur natural.

50 g De mantequilla.

150 g De harina.

250 g De azúcar.

1 cucharada de coñac.

1 cucharada de anís.

1 cucharada de levadura en polvo.

2 huevos.

PREPARACIÓN

Colocar todos los ingredientes en el vaso, y programar 1 minuto a velocidad 4.

Verter en un molde previamente untado de mantequilla.

Cocer al horno a 180º durante 60 minutos

Nº 134. QUESADA II

INGREDIENTES:

3 huevos

1 brik nata liquida (200 ml)

2 vasos de leche

1 vaso de azucar

1 vaso de harina

1 pizca de levadura

PREPARACIÓN

Precalentar el horno a 200º.

Colocar los ingredientes en el vaso de la thermomix y programar 1 minuto a velocidad 4.

Poner la mezcla en una fuente de pirex más bien grande para que no quede muy gruesa.

Al meterlo en el horno bajar la temperatura entre 170º-150º.

Tiempo aproximado según el horno 30 min.

Nº 135. QUESADA III

INGREDIENTES:

-4 huevos

-3 quesitos

-1 yogurt

-140 g de azúcar

-150 g de harina

-200 g de leche

-1 sobre de levadura ROYAL (16 gr)

PREPARACIÓN:

Poner los huevos y el azúcar en el vaso. Programar 1 minuto a 50 grados y velocidad 3. Agregar el resto de los ingredientes y mezclar 20 segundos a velocidad 5.

Untar un molde con mantequilla. Volcar la mezcla e introducir en el horno, precalentado, a 180 grados durante 30 minutos. Para comprobar que está cocida, pinchar con una aguja.

Mientras se cuece sube, pero luego, al enfriarse, queda finita.

Para aligerarla, yo utilizo quesitos y yogures desnatados. La leche semi descremada y en lugar de azúcar, fructosa.

Como ésta endulza el doble, sólo pongo 75 - 80 g de fructosa.

Queda una maravillosa "Quesada Pasiega" y es muy fácil

Nº 136. QUESADA PASIEGA

INGREDIENTES

1 Vaso de los de agua de azúcar

1 Vaso de los de agua harina

2 Vasos de los de agua leche

3 Huevos

180 gms. De mantequilla (se puede poner algo menos sí se quiere)

PREPARACIÓN:

Se ponen todos los ingredientes menos la mantequilla en el Thermomix y se bate a velocidad 4, 6 segundos.

Mientras tanto se pone la mantequilla a derretir en el molde que se va a meter al horno, echar al vaso junto con los demás ingredientes y volver a batir a velocidad4.

Poner en el molde y espolvorear por encima con azúcar y canela.

Meter el molde en el horno precalentado y a 180º de temperatura 45' aproximadamente. (Tiene que quedar doradita

Nº 137. QUESILLO

INGREDIENTES

- 3 huevos.
- 3 yemas.
- 1 bote de leche condensada.
- 1 bote (leche condensada) de leche normal.
- 1 molde de Albal de 1 litro de capacidad caramelizado.
- ½ litro de agua para el vaso.

PREPARACIÓN:

1. Ponga los ingredientes en el vaso y bata durante 10 segundos en velocidad 3.

2. Eche la mezcla sobre el molde caramelizado, cúbralo con papel de aluminio, procurando que quede bien cerrado, y después con papel de cocina introdúzcalo en el Varoma y reserve.

3. Ponga el agua en el vaso y programe 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 2. Cuando termine ponga el Varoma sobre la tapadera y vuelva a programar 30 minutos, temperatura Varoma y velocidad 2.

4. Deje enfriar y desmolde.

Nº 138. QUESO FRESCO

INGREDIENTES:

2 litros de leche fresca entera.

100g de leche entera en polvo " La Lechera" de Nestlé.

2 cdtas rasas de cuajo en polvo (se encuentra en farmacias).

1 cdta de sal.

PREPARACIÓN:

Echar en el vaso todos los ingredientes y mezclar durante 10 segundos en velocidad 4.

A continuación programar 5 minutos temperatura 90º, velocidad2

Cuando termine, verter en un recipiente y dejar enfriar, una vez que haya cuajado, hacerle unos cortes para que salga el suero y dejarlo reposar durante una hora.

Pasado este tiempo, volcar sobre un colador grande y fino para eliminar el suero.

Por último ponerlo en el cestillo e introducir éste dentro del vaso para que termine de escurrir todo el suero (de dos a tres horas).

Ponga un papel de cocina en la superficie y presione para que vaya empapando, repetir esta operación varias veces

Nº 139. RACIMO DE FRUTAS AL COINTREAU

INGREDIENTES:

· 2 latas de macedonia de frutas en almíbar

· 1 bote grande de Leche Ideal de Nestlè

· 2 cajas de gelatina de limón

· 100 g de cointreau u otro licor al gusto

· 1 caja de colorantes vegetales para alimentos de McCormick

· Un molde decorativo (si es posible con forma de racimo de uvas).

PREPARACIÓN:

1. Escurra el jugo de una lata de las dos latas de macedonia de frutas.

2. Ponga todos los ingredientes, excepto la gelatina, en el vaso y triture durante 1 minuto, velocidad 9.

3. A continuación programe 9 minutos, 70º, velocidad 4. Cuando falten 2 minutos para que acabe, eche el contenido de las dos cajas de gelatina a través del bocal, con la máquina en marcha.

4. Humedezca el molde que vaya a utilizar con agua fría y vierta en él todo el contenido del vaso (si fuese demasiado, distribúyalo en dos moldes).

5. Déjelo enfriar en el frigorífico para que cuaje. Desmóldelo y píntelo a su gusto con los colorantes. Sírvalo acompañado con nata montada.

Nº 140. ROYAL DE PLÁTANOS

INGREDIENTES:

6 platanos pelados

1 cucharada de mantequilla

2 cubiletes de leche

4 huevos

2 cucharadas de harina

2 cubiletes de azúcar

1 cucharadita de canela

el zumo de un limón

la cascara de i limón, solo la parte amarilla

un pellizco de sal

azúcar para caramelizar el molde

1/4 de nata montada.

PREPARACIÓN

Haga caramelo y pongalo en un molde de plum cake.

Corte los platanos en sentido longitudinal y colóquelos a lo ancho con la parte externa pegada al caramelo. Reserve.

Ponga en el vaso de la thermomix, MUY SECO, el azúcar y la cáscara del limón. Programe velocidad 5-7-9. Cuando este bien glaseado, agregue el resto de los ingredientes y los platanos restantes. Triture a velocidad 10, hasta que la mezcla este homogenea.

A continuación, vierta la mezcla en el molde e introducir en el horno a 180º durante 35 o 40 minutos.

Pinchar con una brocheta,si sala limpia es que ya esta cocido.

Dejar enfriar un poco y desmoldar, adornar con la nata montada.

Nº 141. SALCHICHON DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

200 g de chocolate Nestlè.

200 g de galletas María

100 g de almendras crudas

100 g de mantequilla

150 g de nata liquida

50 g de licor que guste

PREPARACIÓN

1. ponga las almendras en el vaso y trocéelas 10 segundos en velocidad 3 1/2. Saque y reserve.

2. Trocee las galletas con las manos y échelas al vaso programe 5 segundos a velocidad 3 1/2. Saque y reserve.

3. Ponga en el vaso la nata y programe 3 minutos a 100º velocidad 2 1/2. Añada el chocolate y la mantequilla y programe 2 minutos, 40º a velocidad 3.

4. Incorpore el licor, las almendras y las galletas reservadas y programe 1 minuto velocidad 1 1/2.

5. Divida la mezcla en dos. Ponga cada una sobre papel film transparente y haga dos rollos bien apretados como si fueran un salchichón en volviendo después cada uno en papel aluminio.

6. Déjelos en congelador hasta que endurezcan. Sírvalos en rodajas

Os lo recomiendo es sencillo y buenísimo. YO LO HAGO SIN LICOR Y SALE MUY BUENO.

Nº 142. SALSA DE CAFÉ

INGREDIENTES:

2 cubiletes de café fuerte

3 cubiletes de nata liquida

2 cubiletes de azúcar

2 yemas de huevo

2 cucharaditas de vainilla.

PREPARACIÓN

Poner todos los ingredientes en el vaso y programar 3 minutos a 100º y velocidad 4.Servir caliente, esta salsa va muy bien para servir con los brownies etc.

Nº 143. SALSA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

400 gr. De nata líquida;

150 gr. De azúcar;

100 gr. De mantequilla;

4 huevos,

150 gr. De chocolate de cobertura.

PREPARACIÓN

Triturar el chocolate a vel. 5-7-9. Añadir el resto de los ingredientes y cocer 6 mts., vel 3, 85º. Servir en caliente sobre postres fríos.

Nº 144. SALSA DE CHOCOLATE BLANCO

INGREDIENTES:

250 g de nata liquida

120 g de chocolate blanco

30 g de yogurt natural

PREPARACIÓN

Poner el chocolate en el vaso y triturar con unos golpes de turbo añadir la nata liquida y programar 5 minutos a 50 grados velocidad 3 añadir el yogurt mezclar y dejar reposar 8 horas en la nevera.

Nº 145. SALSA DE FRESAS O FRAMBUESAS:

INGREDIENTES

3 tazas de fresas frescas o congeladas.

De ½ a ¾ taza de azúcar.

1 cucharada de zumo de limón.

PREPARACIÓN

Colocar las frambuesas en el vaso, durante unos segundo en el nivel 6. Hacer un puré con las fresas y dejar algunas para decorar, agregarle el zumo de limón y el azúcar y dejar cocinar a 90º durante aproximadamente unos 10 minutos o hasta que espese.

Nº 146. SEMIFRÍO DE CHOCOLATE Y AVELLANAS:

INGREDIENTES:

4 huevos.

100 g de azúcar.

150 g de mantequilla.

150 g de avellanas tostadas y ralladas.

150 g de chocolate Nestlè postres.

Bizcochos de soletilla.

PREPARACIÓN:

En el vaso bien limpio, sin gasa y seco, ponga la mariposa en las cuchillas y eche las 4 claras con un pellizco de sal y unas gotas de limón. Programe 3 minutos en velocidad 3. Saque y reserve.

Sin lavar el vaso, quite la mariposa de las cuchillas, eche las avellanas y ralle 20 segundos en velocidad 6. Incorporar el chocolate, dar 5 golpes de turbo y programar 4 minutos, 40°, velocidad 3. Añada las yemas, mantequilla y azúcar, y programar 5 minutos, 80° velocidad 4. Terminar de unir bien con la espátula.

Sacar a un recipiente, añadir las claras montadas y unir todo con la espátula suavemente con movimientos envolventes para que no se bajen las claras.

Vierta en un molde y cubra con los bizcochos remojados en cualquier licor de su gusto.

Introducir en el congelador.

Cuando se vaya a servir, desmoldar y espolvorear con cacao puro en polvo, o adórnelo a su gusto.

Nº 147. SEMIFRIO DE FRESAS

INGREDIENTES:

- 6 hojas de gelatina roja
- 500 g. de fresones
- 200 g. de azúcar
- el zumo de 1 limón
- 1 yogurt natural o de fresa
- 500 g. nata líquida para montar
- 18 bizcochos de soletilla

PREPARACIÓN:

1. Monte la nata en velocidad 3, con la mariposa puesta en las cuchillas, y reserve.

2. Ponga las hojas de gelatina a remojar en agua fría.

3. Eche en el vaso los fresones, el zumo de limón y el azúcar, triture un poco en velocidad 4 y a continuación programe 10 minutos, 100º C, velocidad 3. Deje enfriar muy bien. Añada las hojas de gelatina bien escurridas y mezcle todo en velocidad 3 ó 4. Saque un cubilete y medio d ese preparado y póngalo en una manga pastelera con boquilla muy finita (lo utilizaremos para hacer un enrejado encima de la tarta). Reserve fuera del frigorífico para que no se solidifique demasiado.

4. Agregue a lo que tenemos en el vaso el yogurt y la nata montada. Envuélvalo en velocidad 2,5, y termine de unir, delicadamente, con la espátula.

5. Forre en el fondo un molde desmontable de 22 cm. de diámetro por 7 cm. de alto, con los bizcochos de soletilla, echando encima el preparado del

vaso. Alise bien la superficie y métalo en el congelador durante 3 horas como mínimo, o bien consérvelo en el frigorífico hasta que la gelatina cuaje. Debe quedar bien firme.

6. Desmolde y ponga en una bandeja redonda con blonda. Con el preparado que teníamos en la manga pastelera, vaya haciendo un enrejado fino por toda la superficie de la tarta.

NOTA: También pueden poner bizcochos de soletilla alrededor de la tarta.

Nº 148. SEMIFRÍO DE QUESO FRESCO CON FRUTAS ROJAS

INGREDIENTES:

mousse:
250 g de queso mascarpone
250 g de queso quark(danone)
50 g de nata
100 g de azúcar
2 ó 3 hojas de gelatina.

Helado:
250 g de queso quark
100 g de azúcar
25 g de glucosa glucosport
50 g de nata
50 de leche

PREPARACIÓN

Mousse: Mezclar todos los ingredientes en la thermomix, menos la gelatina, hasta conseguir una mezcla homogénea. Agregar la gelatina previamente remojada con agua fría y luego la deshaceis un poco en el fuego o microondas. Reservar en el frigorífico

Helado: Disolver la glucosa con la nataen el microondas, no muy caliente. Agregar el resto y mezclar en la thermomix. Reservar en el congelador.

Preparación del plato: se cortan fresas en rodajitas y se maceran con limón y azúcar. Se colocan en el fondo del plato. Encima la mousse, después una bola de helado. Despues se salsea con parte de la maceración anterior pero ya triturada.

Nº 149. SOUFLÉ DE ALBARICOQUE

INGREDIENTES:

· 10 claras a temperatura ambiente

· 1 cucharadita de vinagre

· Una pizca de sal

· 2 cucharadas de azúcar glass

· 400 g de mermelada de albaricoque

· Caramelo para el molde

Para 8 personas

PREPARACIÓN

1. Caramelice un molde para soufflé y reserve.

2. A continuación, con el vaso muy limpio, coloque la mariposa en las cuchillas, y vierta las claras, el vinagre y la sal. Programe 10 ó 12 minutos a velocidad 2 1/2 ó 3. Cuando estén bien montadas, programe 2 minutos más en la misma velocidad y añada el azúcar glass y, a continuación, vaya incorporando la mermelada poco a poco.

3. Seguidamente, vierta la mezcla en el molde caramelizado y hornee al baño María con el horno precalentado a 180º durante 25 minutos.

4. Retire del horno, deje enfriar y desmolde. Sirva sobre una base de crema inglesa.

Nº 150. STRUDEL DE MANZANA

INGREDIENTES

Masa:

300 g de harina

1 huevo

50 g de mantequilla

30 g de azúcar

1 pellizco de sal

100 g de agua

Para el relleno:

½ kg de manzanas reinetas peladas y descorazonadas

150 g de mantequilla derretida

150 g de azúcar moreno

150 g de pasas de Corinto

100 g de nueces

1 cucharadita de canela en polvo

PREPARACIÓN:

Ponga en el vaso todos los ingredientes de la masa menos la harina y mezcle 10 segundos en velocidad 4.

Añada la harina y amase 3 minutos en velocidad Espiga. Saque la masa del vaso, métala en una bolsa de plástico y déjela reposar 15 minutos como mínimo.

En un paño o tela blanca grande, espolvoree harina y extienda sobre la masa dejándola muy finita. Haga un rectángulo.

Meta las manos debajo de la masa y vaya estirándola hasta que quede finísima, con cuidado de no romperla.

Pinte la masa con la mantequilla derretida y reserve. Ponga en el vaso las manzanas y la canela. Trocee 4 segundos en velocidad 3 ½ , póngale unas gotas de limón, justo en ese momento.

Ponga sobre la masa el azúcar, las pasas y las nueces que habrá troceado 5 segundos en velocidad 3 ½ . Sobre todo ello, ponga las manzanas y la mantequilla que le quede, derretida, dejando un poquito para pintarlo.

Empiece a enrollar con el paño apretando al mismo tiempo (si no quiere un strudel tan grande puede hacer 2 pequeños). Antes de terminar de enrollarlo, pinte el extremo con un poco de agua para que selle bien y deje la unión hacia abajo.

Píntelo con mantequilla derretida y hornéelo a 180º C durante 30 ó 35 minutos.

Sírvalo caliente con una crema inglesa fría o frío con crema caliente.

Nº 151. SUSPIROS DE ALMANZOR

INGREDIENTES:

Nata montada

Chocolate para cobertura

PREPARACIÓN

Colocar la nata en capsulas de magdalenas pero de menor tamaño, dandole la forma de una magdalena. Meter en el congelador hasta que se congelen

Sacar las cápsulas de nata y cubrir con el chocolate.

Nº 152. THERMOMIXON

INGREDIENTES

11 claras.
Unas gotas de zumo de limón.
Una pizca de sal.
200 g de azúcar.
50 g de caramelo liquido.

Para el almíbar:
100 g de azúcar.
100 g de agua.
Piel de limón.
Resto:
4 yemas.
caramelo líquido para el molde.

PREPARACIÓN

Con el vaso muy limpio y seco, ponga la mariposa en las cuchillas. Eche las claras, las gotas de zumo y la pizca de sal y programe 12 minutos en velocidad 2 1/2 ó 3. Cuando falten 2 minutos para acabar, incorpore el azúcar y cuando esté unido a las claras, añada el caramelo. Ponga el horno a 180º y dentro del mismo una bandeja con agua.

Caramelice un molde con corona. Vuelque las claras montadas en él e introduzca el molde en el horno, sobre la bandeja con agua para que se haga al baño maría. Hornee durante unos 20 minutos aproximadamente.

Mientras se hornea, prepare el almíbar poniendo en el vaso el agua, el azúcar y la piel de limón. Programe 10 minutos a 100 gados en velocidad 1. Deje enfriar un poco.

Retire la piel del limón, ponga la mariposa en las cuchillas, eche las yemas y programe 2 minutos a 70º en velocidad 2.

Desmolde el Thermomix y cubra con el preparado de yemas.

Nº 153. TIRAMISÚ

INGREDIENTES:

Dos paquetes de bizcochos de soletilla

500ml de nata para montar.

4 huevos.

dos terrinas de queso Mascarpone de 250 g. cada una.

Azucar glass 150g.

Ron ,o un chorrito de whisky, o de cognac.

Un bote de cacao puro en polvo sin azucar

PREPARACIÓN

Montar las claras a punto de nieve en la Thermomix y reservar. Montar la nata y dejarla en el vaso de la Thermomix. Añadir 100 g de azucar a la nata, las yemas y el mascarpone, remover unos minutos a Velcidad 3. Mezclar las claras a punto de nieve ,junto con el preparado anterior,a velocidad 1, mas o menos 30 segundos. Ahora teneis en el vaso una crema blanca más o menos liquida.Teneis que probarla para ver si esta a vuestro gusto de azucar.

Preparar 2-3 cafeteras grandes, y verter el cafe en un bol ancho y plano, añadirle azucar al gusto. Añadir si quereis un chorro de ron o de licor (opcional).

En un recipiente de loza o de cristal con los bordes elevados, teneis que colocar, sucesivas capas:

Empapar en elcafe los bizcochos y cubrir la base del molde,cubrir con una capa fina de la crema que hemos preparado anteriormente,a continuacion espolvorear por encima chocolate puro en polvo ayudandoos con un pequeño colador.Continuar haciendo capas bizcocho +cafe- crema-chocolate en polvo.

Nº 154. TIRAMISU CASERO

INGREDIENTES:

Dos paquetes de bizcochos de soletilla

500 ml de nata para montar.

4 huevos.

dos terrinas de queso Mascarpone de 250 g cada una.

Azucar glass 150 g

Ron ,o un chorrito de whisky, o de cognac.

Un bote de cacao puro en polvo sin azucar(yo compro un bote metalico de la marca Valor)

PREPARACIÓN

Montar las claras a punto de nieve en la Thermomix y reservar.

Montar la nata y dejarla en el vaso de la Thermomix. Añadir 100 g de azucar a la nata, las yemas y el mascarpone, remover unos minutos a velocidad 3. Mezclar las claras a punto de nieve ,junto con el preparado anterior,a velocidad 1, más o menos 30 segundos Nos queda en el vaso una crema blanca más o menos liquida. Se prueba para ver si está bien de azácar.

Ahor preparar 2-3 cafeteras grandes , y verter el cafe en un bol ancho y plano,añadirle azucar al gusto.añadir si quereis un chorro de ron o de licor,tambien sale bien si no se le echa licor.

En un recipiente de loza o de cristal con los bordes elevados, teneis que colocar, sucesivas capas:

Empapar en el café los bizcochos y cubrir la base del molde, cubrir con una capa fina de la crema que hemos preparado anteriormente,a continuacion

espolvorear por encima chocolate puro en polvo ayudandoos con un pequeño colador.Continuar haciendo capas bizcocho +cafe- crema-chocolate en polvo.

Si sobra tiramisú se puede congelar de dos formas:

1-Ya preparado.

2-congelar solo la crema sobrante y ya tenemos para otra ocasion.

Nº 155. TOCINILLO DE NARANJA

INGREDIENTES:

almibar:

2 cub de zumo de naranja

4 cub de azucar

tocino

8 yemas y un huevo

PREPARACION

Mezclar el zumo de naranja y el azucar y programar 10 minutos 100º velocidad 1

Sacar el almibar y dejar enfriar

Poner en el vaso 8 yemas y un huevo e ir añadiendo el almibar poco a poco en velocidad 1.

Se pone al horno al baño maria unos 40 minutos.

Nº 156. TOCINO DE CIELO

INGREDIENTES

250 g de agua.

500 g de azúcar.

11 yemas de huevo.

1 huevo entero.

Caramelo líquido para el molde.

1 litro de agua para poner en el vaso.

Un molde que quepa en el recipiente Varoma.

PREPARACIÓN

Prepare un almíbar con el agua y el azúcar. Programe 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Deje enfriar un poco.

Cuando haya enfriado, ponga la mariposa en las cuchillas, programe velocidad 2 y vaya incorporando las yemas y el huevo entero y manténgalo así durante 15 ó 20 segundos.

Pinte un molde con caramelo y vierta el preparado en él colándolo con un colador. Ponga el molde en el recipiente Varoma tapándolo con papel Albal y, sobre este, ponga papel de cocina para que empape el vapor de agua.

Ponga el agua en el vaso y programe 45 minutos a temperatura Varoma y velocidad 2.

Cuando haya terminado, compruebe que el tocino esté bien hecho pinchándolo con una aguja o brocheta, de no ser así, programe unos minutos más a la misma temperatura y velocidad. Déjelo enfriar antes de desmoldarlo.

Nº 157. TOCINO DE CIELO II

INGREDIENTES:

12 yemas de huevos

350 g. de azúcar

2 1/2 cubiletes de agua

PREPARACIÓN:

Primero procedemos a caramelizar seis moldes individuales.

Seguidamente introducimos en el vaso de la Trikitrí el agua y el azúcar. Programamos 6 minutos, 100º, velocidad 1. Terminado el tiempo, dejar enfriar el almíbar dentro del vaso.

Una vez frío, colocar la mariposa, añadir las yemas con dos cucharadas de agua fría y mezclar con el almíbar durante 1 minuto a velocidad 2.

Verter el contenido del vaso en los moldes y colocarlos dentro de la Varoma cubiertos con un paño de algodón, doblado en cuatro.

Llenar el vaso con 1 litro de agua caliente y programar 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Cuando empiece a despedir vapor, colocar la varoma, con los moldes dentro, y programar 15 minutos, temperatura varoma, velocidad4.

Finalizado el tiempo, sacar y dejar enfriar los moldes a temperatura ambiente y, una vez fríos, desmoldar.

Nº 158. TOCINO DE CIELO (ABUELA MERCEDES)

INGREDIENTES:

15 yemas

½ kg de azúcar

250 g de agua

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso del Thermomix el azúcar y el agua para hacer el almíbar, 15 segundos temperatura Varoma a velocidad 2 ó 3, cuando acabe comprobar que el almíbar esta a punto de bola, apartarlo en un recipiente y moverlo para que se enfríe y no cristalice.

Enfriar el vaso y poner las yemas, batirlas en velocidad 4. Añadir poco a poco el almíbar ya frío, cuando la mezcla esta hecha, se vuelca en un recipiente caramelizado, se tapa (para que no entre vapor) y se coloca en el Varoma. Poner un litro de agua en el vaso del Thermomix y programar 45 minutos temperatura Varoma a velocidad 1, cuando empiece a hervir, poner el Varoma encima del vaso. Cuando termine, comprobar que este hecho.

Nº 159. TOCINO DE CIELO DE VAROMA

INGREDIENTES

15 yemas

500 g de azucar

250 g de agua

PREPARACION:

Se hace un almibar con el agua y el azucar, programando 15 minutos a temperatura varoma y velocidad 2 y se reserva.

Se deja enfriar un poco el vaso.

Se echan las yemas a velocidad 4. Cuando esten bien batidas se le van añadiendo el almibar. Se mezcla bien y se vuelca en un molde caramelizado. Se coloca en la varoma programamos 35 minutos a temperatura varoma. Velocidad 2 con un litro de agua.

Cuando termine, ver si esta hecho. Si no es así poner un poco más de tiempo.

Nº 160. TOMATES EN DULCE

INGREDIENTES:

2kg de tomates

1kg de azucar

Canela en rama

15 clavos de especia

2dl de agua

PREPARACIÓN

Escaldar y pelar los tomates.ponerlos a cocer con el agua,la canela,el clavo y el azúcar.dejar cocer durante 30 minutos sin dejar de remover.dejar enfriar en el frigorífico antes de consumirlo.

Nº 161. TORTITAS

INGREDIENTES:

150 g harina

75 g maicena

60 g azucar

2 huevos

65 g mantequilla

1/2 cucharadita de levadura royal

1 y 1/2 cubiletes de leche

PREPARACIÓN

Introducir en el vaso los huevos, el azucar y la mantequilla. Programar 3 minutos, velocidad 4. Añadir la harina y la levadura. Mezclar a velocidad progresiva 5-7-9 y retroceder. Por ultimo, añadir la leche y mezclar de nuevo a velocidad 4.

Calentar una sarten antiadherente, y poner una cucharada de la masa, darle la vuelta para cocer del otro lado.

Estas tortitas se sirven calientes con nata montada y caramelo liquido.

Nº 162. TORTITAS A LA PLANCHA

INGREDIENTES

200 g harina

1huevo

$\frac{1}{4}$ litro leche

Zumo de $\frac{1}{2}$ limón

50 g mantequilla

1 cucharada de azúcar

1 cucharadita de levadura royal

$\frac{1}{2}$ cucharadita de bicarbonato

$\frac{1}{4}$ kg nata montada

Una pizca de sal

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso la leche con el zumo de limon, programar 5 minutos , temperatura, 90º, velocidad 2, cuando se haya cortado la leche, dejar enfriar un poco dentro del vaso, pero para que sea más rápido, bajar el vaso de la máquina.

Agregar el huevo, la mantequilla, la pizca de sal y la cucharadita de bicarbonato programar 1 minuto 40º velocidad 2. Añadir el azúcar, el royal y la harina, mezclar 30 segundos en velocidad 6 (tiene que quedar una pasta fina y compacta).

Poner una sartén antiadherente al fuego pintarla con mantequilla y verter 2 cucharadas de la pasta, dorar por los dos lados.

Servir con nata montada y caramelo líquido, sirope de la fruta que apetezca, o salsa de chocolate.

Nº 163. TORTITAS AMERICANAS

INGREDIENTES:

150 g de harina

1/2 cucharadita de sal

50 g de mantequilla

2 cucharadas de azúcar

200 g de leche

2 huevos

1 cucharadita de levadura

Se suelen rellenar con jarabe de arce o con nata montada.

PREPARACIÓN:

Vierta todos los ingredientes en el vaso y mezcle 15 segundos a velocidad 6. A continuación, pincele una sartén pequeñita con mantequilla y caliente al fuego. Añada un cacito de la masa y cuando salgan burbujas por la superficie dele la vuelta y dore por el otro lado.

Nº 164. TRUFAS

INGREDIENTES

150gr de nata liquida,

300gr de chocolate cobertura de valor,

50 g de brandy o de whisky,

200 g del mismo chocolate para rallarlo o cacao amargo

PREPARACIÓN:

P oner a cocer en el vaso la nata hasta que hierva, y aunque este fria de la nevera cocera rapidamente en 2 o 3 minutos.

Hacerlo a 100º y V4

En cuanto la nata cueza añadir el chocolate y triturarlo todo en velocidad media o dejarlo parado en el vaso que se funda con el calor de la nata

Cuando veamos que ha desaparecido, batir unos segundos en velocidad minima para cerciorarse que no hay ningun grumo.

Aguregue el licor y mezclarlo con la espátula.

Meter esa crema en el congelador en un recipiente hermetico al dia siguiente triturar un poco de la misma cobertura de chocolate en velocidad máxima hasta reducirlo a polvo. Con la ayuda de una cucharilla de cafe ir formando bolitas con la mezcla que sacamos del congelador y rodarlas por chocolate rallado o en el cacao

Conservarlas en la nevera, o mejor en el congelador.

Nº 165. TRUFAS DE CAFÉ Y CREMA DE WHISKY

INGREDIENTES:

125 g de nata líquida

20 g de glucosa

15 g de café soluble

115 g de chocolate de cobertura con leche

75 g de chocolate de cobertura negro

25 g de crema de whisky (Bailey's)

PREPARACIÓN:

Sólo dos consejos: yo utilizo aquellos moldes de silicona de los que venden para los cubitos de hielo. Así, una vez que termino la preparación, relleno los moldes y al congelador. Si no teneis, hay que dejar enfriar el chocolate, y después hacer las trufas a mano, lo que siempre resulta más engorroso. De la otra manera, os aseguro que repetireis y repetireis.

El segundo consejo es que intenteis encontrar glucosa. Yo la consigo en una tienda que se dedica a todo tipo de frutos secos y productos para confitería. La glucosa, en sustitución del azúcar, consigue sin alterar el sabor de las trufas que las podais comer recien sacadas del congelador sin que estén duras como piedras, ya que les da una textura mucho más tierna.

Poner la nata y la glucosa en el vaso de la Thermomix, y programar 6 minutos-90º-vel. 1. (Otro consejillo; la glucosa es super pegajosa, así que el secreto es que os mojéis las manos con agua fría antes de cogerla y no se os quedará pegada. Ni lo intentéis con cuchara o tenedor).

Añadir el café y dejar infusionar 5 minutos Batir a velocidad 6 durante 10 segundos Añadir las coberturas, dejar reposar unos minutos y batir a velocidad 9 hasta que quede bien emulsionado.

Dejar enfriar un rato dentro del vaso, y añadir la crema de whisky (si la añadimos con el chocolate demasiado caliente, el mismo calor hará evaporar el alcohol y perderá aroma y sabor).

Volver a batir a velocidad 9 unos segundos.

Volcar sobre los moldes, y al congelador

Nº 166. YOGUR

INGREDIENTES:

- 1 litro de leche
- 100 g de azúcar
- 1 cubilete d leche en polvo
- 1 cucharadita de cuajada
- 1 yogurt del sabor que desee

PREPARACIÓN:

1. Vierta todos los ingredientes en el vaso, EXCEPTO EL YOGURT, y programe 3 minutos, temperatura 80ºC, velocidad 4.

2. A continuación, programe 15 segundos, velocidad 4 y agregue el yogurt por el bucal dl cubilete.

3. Cuando hayan terminado el tiempo programado, tape con el cubilete el bocal y, sin desmontar el vaso de la máquina, cúbralo con dos paños y déjelo reposar 8 horas para que cuaje.

Nº 167. YOGUR GRIEGO

INGREDIENTES:

1 litro de Leche

1 Yogur natural

100 cc. de Nata liquida

8 cucharadas rasas de Azúcar.

PREPARACIÓN

Echar en el vaso de la Thermomix el yogur, la nata, el azúcar y un vaso de leche, y se programa 1 minuto, velocidad 3. Se añade el resto de la leche, y se bate 30 segundos más.

Se introduce la mezcla en recipientes de barro o de cristal (no de plástico), y se introducen en el horno.

Se deja en el horno a la mínima temperatura (no más de 43º) y en unas 7 horas está listo. También se puede hacer en la yogurtera (Tarda más tiempo). Cuando este cuajado, se mete en la nevera y se deja enfriar, y tendréis un yogur ¡para chuparos los dedos!

Nº 168. ZABAGLIONE

INGREDIENTES:

1 cubilete de azúcar glass

2 huevos

4 yemas de huevo

2 cubiletes de moscatel

1 cubilete de agua o zumo de naranja

PREPARACIÓN

Colocar la mariposa en las cuchillas y añadir todos los ingredients. Programar 3 minutos, 60 º, velocidad 3. Calentar unos 2 o 3 minutos hasta que espese y se ponga cremoso, a 80 º y velocidad 3.

Servir inmediatamente con galletas crujientes.

Si no queremos que tenga alcohol, podemos cambiar el vino por zumo de naranja.

REPOSTERÍA

Nº 169. ALFAJORES DE MEDINA

INGREDIENTES:

250 g de pan duro

200 g de almendras tostadas

500 g de miel

30 g de matalauva

40 g de ajonjolí

6 clavos

Azúcar glasé para la terminación

PREPARACIÓN

Rallar el pan en velocidad 5-7-9 y reservar. A continuación rallar las almendras y las especias en velocidad 5-7-9. Agregar el pan rallado, mezclar, sacar y reservar. Ponga la miel en el vaso y programe 3 minutos, temperatura varoma, velocidad 2 1/2. Una vez caliente la miel, añadir la mezcla reservada, programar 30 segundos en velocidad 6, si no se ha terminado de mezclar, repetir la operación.

Sacar la masa del vaso y poner en una fuente.

Con las manos húmedas en agua hacer los alfajores, (la forma es un poco más larga que una croqueta) y dejar enfriar.

Una vez fríos, pasar por el azúcar glasé y empaquetar con papel de seda de colores.

Nº 170. ALMENDRAS GARRAPIÑADAS

INGREDIENTES.

500 g de almendras

300 g de azúcar

200 g de agua

PREPARACIÓN

Las almendras ya sin cáscaras la ponemos en un recipiente con el azúcar y el agua.

ponemos al fuego y dejamos hervir lentamente haste que se evapore toda el agua sin dejar de mover con cuchara de madera,para que el azúcar no se queme ni se pegue.

Se sigue removiendo hasta que tomen color carmin.

Las ponemos en lo alto de un marmol y las solatamos con la cuchara unas de otras. Cuando esten frias se ponen en frascos de cristal cerrados hermeticamente.

Se conservan asi durante mucho tiempo.

Nº 171. AMARETTIS

INGREDIENTES

60 g de almendras dulces

40 g de almendras amargas

2 claras de huevo

200 g de azúcar molido

2 gotas de esencia de almendras

piñones, a gusto

PREPARACIÓN

Pelar las almendras sin quitarles la película marrón. Introducir en el vaso de la Thermomix y programar 30 segundos en velocidad 5-7-9. Sacar y reservar.

Montar las claras a punto de nieve, e ir añadiendo las almendras y el azúcar poco a poco, en velocidad 3, sin quitar la mariposa.

Una vez formada la masa, humedecerse las manos y moldear con ellas pequeñas bolitas que se harán rodar por los piñones y se depositarán sobre placas enmantecadas y enharinadas. Esto también es importante: las manos mojadas darán a los amarettis la textura porosa que los caracteriza.

Cocerlos a horno muy suave hasta que estén sequitos.

Nº 172. ARROLLADO DE MANDARINA

INGREDIENTES

370 g de harina
10 g levadura en polvo
1 huevo
150 g mantequilla blanda
50 g de azúcar
30 g de zumo de mandarina

Relleno
3 unidades de mandarina
cerezas al marraschino (al gusto)
Azúcar glass(para espolvorear)
1 huevo batido (para pintar la masa)
Almendras crudas

PREPARACIÓN:

Triturar las almendras durante 30 segundos en velocidad 5.

Verter en el vaso de TH los ingredientes segun orden de la receta y programar 20 segundos, velocidad 6. Volcar la masa en un plastico y estirar con un rodillo en forma rectangular pincelar con el huevo batido y poner el relleno segun gusto, espolvorear con azúcar glass y enrrollar como brazo de gitano y pincelar de nuevo echando las almendras trituradas.

Poner papel vegetal en la bandeja del horno engrasado previamente.

Poner el horno a 180º y la bandeja en altura media 25 minutos

Nota. Yo no puse las cerezas porque mi familia no es amiga de sabores nuevos pero la reseta queda muy bien, creo se puede probar hacer el relleno con alguna confitura a gusto.

Nº 173. BESOS DE DAMA

INGREDIENTES:

-100 g de almendras crudas peladas

-100 g de azúcar

-100 g de mantequilla ablandada

-150 g de harina

-1 bolsita de azúcar vainillada o un poco de extracto de vainilla

-1 pellizco de sal

-150 g de chocolate fondant.

PREPARACIÓN:

Pulverizar almendras y azúcar 30 segundos a velocidad TURBO

Añadir el resto de los ingredientes, menos el chocolate.

Programar 10 segundos a velocidad 3.

Con la masa resultante formar galletitas redondas y hornear 30 minutos a 160º. Dejar enfriar.

Triturar el chocolate 20 segundos a velocidad TURBO. Fundirlo 5 minutos a 50º y velocidad 4.

Untar una cucharada de relleno entre dos "besos y meter al frigorífico a enfriar.

Nº 174. BIZCOCHITOS DE NARANJA Y CHOCOLATE AL COINTREAU

INGREDIENTES

Bizcocho de naranja

Chocolate para coberturas

PREPARACIÓN

Preparar el bizcocho de naranja, según la receta de este libro, pero hornearlo sobre la fuente del horno para que quede delgadito. Una vez hecho, partirlo en 2 rectángulos.

Empapa un "poquito" (no vale la técnica del bizcocho ahogado) con cointreau y cúbrelo con el chocolate de cobertura.

Empapa el otro rectángulo de bizcocho, colocalo sobre el anterior y vuelve a cubrirlo con chocolate.

Por último partelo en cuadraditos y lo pone en capcuslas de bombones.

NOTA: En vez de emborachar el bizcocho podéis "alegrar" el chocolate con coñac, cointreau, u otro licor al gusto.

Nº 175. BIZCOCHO CASERO

INGREDIENTES:

-6 huevos

-250 g de leche

-250 g de aceite

-500 g de azúcar

-500 g de harina

-2 sobres de levadura Royal

-una corteza de limón (solo la parte amarilla)

-una pizca de sal

PREPARACIÓN:

Precalentar al horno a 170º

Introducir en el vaso del Thermomix los huevos, la leche, el aceite, el azúcar y la corteza de limón. Programar 3 minutos a velocidad 8. La corteza tiene q moler.

Añadir la levadura, la harina y la sal. Programar 6 segundos en velocidad 4. Si no se mezcla bien la harina, dar 4 ó 5 golpes de turbo.

Verter la mezcla anterior en un molde desmoldable e introducir en el horno aproximadamente 35 minutos.

Se pueden sustituir los 2 sobres de levadura por 3 gaseosas d papelillos a mi personalmente me gusta mas así.

El Aceite también se puede sustituir por Margarina o mantequilla (mejor margarina)

Nº 176. BIZCOCHO DE 2 COLORES MAITE

INGREDIENTES:

3 huevos

1 yogurt de limón

2 medidas del vaso del yogurt de azúcar

3 medidas de harina (300 gr.)

1 medida de aceite de girasol

1 sobre de levadura.

4 cucharadas de cola-cao.

PREPARACIÓN:

Poner el horno a 180º

Poner los huevos y el azúcar en la Thermomix. Con la mariposa a temperatura 40º y velocidad 3 ½ 5 minutos. Cuando termine el tiempo quitar el calor y poner 5 minutos mas a la misma velocidad.

Cuando ya esta se va añadiendo el yogurt, el aceite, el royal, y se bate.

Cuando se ponga la harina se tiene que mover con cuidado para que no se baje.

Separar la mezcla por la mitad, y en una mitad mezclar el cola-cao.

Untar un molde con mantequilla, y enharinarlo, poner primero la mezcla que no tiene el chocolate, y después la del chocolate.

Poner en el horno unos 45 minutos.

Nº 177. BIZCOCHO DE CALABAZA

INGREDIENTES:

250 g de calabaza (asada y limpia)

250 g de azúcar

250 g de harina

3 huevos

1 papel de gaseosa azul

1 papel de gaseosa blanco

70 g aceite girasol

pasas y nueces

PREPARACIÓN:

Con la calabaza y el azúcar programar 1 minuto , velocidad 6 Añadir los huevos y aceite y programar 1 minuto en velocidad 6. Luego la harina y mezclar en velocidad 6 con el "papel blanco de gaseosa"

Al final añadir el azul. Poner un molde engrasado y añadir las pasas escaldadas v escurridas.

Adornar con nueces y azúcar. Meter al horno a 180º

Nº 178. BIZCOCHO DE CLARAS

INGREDIENTES

6 claras de huevo

70 g de mantequilla blandita

120 g de azúcar (previamente pesada)

120 g de harina

3 cdtas (de las de té) de levadura en polvo

un pellizco de sal y nueces para decorar.

PREPARACIÓN

Poner la mariposa en las cuchillas, echar las claras y la sal, programar 5 min en vel. 3, cuando termine sacar y reservar. Sin lavar el vaso y con la mariposa puesta, añadir la mantequilla blandita y el azúcar, batir 2 min en vel. 2

Cuando acabe, comprobar que tenga la consistencia de una pomada, poner vel. 1, e ir incorporando a través del bocal poco a poco y alternativamente las claras batidas y la harina con la levadura incorporada.

Una vez incorporado todo, parar la máquina, quitar la mariposa y terminar de envolver cuidadosamente con la espátula.

Precalentar el horno a 180º, enmantequillar y enharinar un molde y verter toda la mezcla; espolvorear con azúcar y colocar las nueces a gusto.

Hornear 20 min, y si vé que se dora mucho, cubrir con papel albal, desmoldar caliente sobre una rejilla.

Nº 179. BIZCOCHO DE CLARAS Y LIMÓN

INGREDIENTES

8 ó 9 claras de huevo (300 grs.)

Zumo de un limón y la piel muy finita (sólo la parte amarilla, aunque se rompa)

250 g de harina

300 g de azúcar

Un sobre de levadura Royal

100 g de mantequilla, margarina, ó aceite de girasol

PREPARACIÓN:

Encender el horno a 180º.

Pesar la harina y reservar.

En el vaso bien seco, poner el azúcar y programar 1 minutos velocidad 5-7-9 progresivamente, añadir la piel del limón y repetir la operación: 1 minutos velocidad 5-7-9 progresivo.

Añadir el aceite y el zumo y programe 1 minutos velocidad3 .Si se utiliza mantequilla ó margarina, programar 1 minutos 40º velocidad 3, sacar y reservar.

En el vaso bien limpio y seco, colocar la mariposa en las cuchillas añadir las claras con un pellizco de sal y unas gotas de limón ó vinagre y programar 8 minutos, velocidad 3 ½ sin poner el cubilete en el bocal, las claras tienen que quedar montadas a punto de nieve muy duro.

Mientras se montan las claras, engrasar un molde con mantequilla o margarina y espolvorear con un poco de harina.

Cuando pare la máquina, volver a poner la misma velocidad (3 ½), poner el cubilete en la forma acostumbrada, o sea boca arriba, e ir depositando la mezcla que tenemos reservada del paso 4 sobre la tapa para que vaya cayendo lentamente a las claras.

Mezclar el sobre de Royal con la harina y añadirlo a vaso, programar 6 segundos velocidad 5.

Verter todo en el molde que tenemos preparado y hornear a 180º durante 30 minutos.

Desmoldar en caliente y dejar enfriar sobre una rejilla

Nº 180. BIZCOCHO DE CHOCOLATE DELICIOSO

INGREDIENTES:

-4 huevos

-Azúcar (el mismo peso de los huevos)

-Chocolate de postres de Nestlé (el mismo peso)

-Mantequilla o margarina (el mismo peso)

-Harina (el mismo peso)

-Levadura Royal 1 cucharada y media.

PREPARACION:

En un recipiente pesar los huevos (sin cáscara).

Rallar el mismo peso de los huevos, pero de chocolate a velocidades 5,7 y 9 durante unos 15 segundos y reservar.

Poner en el vaso los huevos con el azúcar y programar 5 minutos, temperatura 40º, velocidad 5. Al terminar programar 2 minutos más pero ya sin temperatura. Añadir al vaso la matequilla que deberá de estar blandita y batir unos segundos hasta que todo quede bien mezclado. Añadir entonces el chocolate molido y batir de nuevo.

Mezclar la levadura con la harina y con la máquina en marcha ir echando cucharada a cucharada la harina por el bocal.

Cuando todo esté bien mezclado verter la masa en un molde previamente engrasado y dejar cocer en el horno precalentado a 150ºC unos 45-50 minutos. No os paseis porque se quedará un poco seco.

9.-Desmoldar y dejar que se termine de enfriar sobre una rejilla.

Nº 181. BIZCOCHO DE CHOCOLATE Y NUECES

INGREDIENTES:

· 100 g de chocolate

· 160 g de mantequilla (blandita)

· 250 g de azúcar

· 4 huevos enteros

· 160 g de harina

· 1 sobre de levadura Royal

· 100 g de nueces picadas

PREPARACIÓN:

1. Trocear las nueces 4 segundos velocidad 3 1/2 (reservar)

2. Trocear el chocolate y triturarlo bien en velocidad 8 ó con golpes Turbo

3. Añadir la mantequilla mezclar 4 minutos en velocidad 1 hasta que se quede como una pomada.

4. Añadir el azúcar y los huevos batir 3 minutos en velocidad 3

5. Incorporar la harina con la levadura y mezclar 15 segundos velocidad 3 cuando queden 3 segundos incorporar las nueces.

6. Vierta la mezcla en un molde previamente engrasado y enharinado e introduzca en el horno precalentado a 180º, unos 30 minutos aproximadamente.

Nº 182. BIZCOCHO DE CORN FLAKES

INGREDIENTES

5 huevos

250 g De azúcar

250 g De aceite

125 g De harina

125 g de Korn Flakes

1 sobre de levadura royal

1 cucharadita De bicarbonato

Ralladura de limón

1 yogur

PREPARACIÓN

Inroducir en la Thermomix los cereales, y triturarlos

Ponga la mariposa y eche los huevos y el azúcar. 7 minutos a 40º velocidad 3. Cuando acabe, quitar la temperatura y batir 6 minutos, velocidad 3.

Añadir los ingredientes restantes y programar 5 segundos, velocidad 2.

Colocar la masa en un molde de bizcocho (llenar hasta la mitad).

Espolvorear con azúcar la superficie.

Horno precalentado a 180º durante 30 minutos.

Con sabor a naranja, utilice sólo 150 g De aceite y 100 g De zumo de naranja.

Nº 183. BIZCOCHOS DE SABOYA

INGREDIENTES

6 huevos

150 g de azúcar

150 g de harina

1 pizca de sal

4 cucharadas de azúcar glass

4 cucharadas de azúcar.

PREPARACIÓN

Batir las claras a nieve, y reservar.

Introducir en el vaso de la Thermomix las yemas y el azúcar, y programar 20 segundos a velocidad 5. Añadir la harina tamizada junto con la sal y programar 1 minuto a velocidad espiga. Añadir las claras a punto de nieve, mezclando con la espátula.

Enharinar una placa para horno. Poner la preparación en una manga con la boquilla lisa de 1 centímetro de diámetro y sobre la placa hacer unos bastoncito de 9 a 10 centímetros de largo y a cierta distancia uno de otro. Mezclar el azúcar glass con el azúcar. Espolvorear sobre los bizcochos.

Esperar 10 minutos, cuando se vea que el azúcar se ha deshecho, repetir la operación.

Esperar 2 a 3 minutos. Cocerlos en horno moderado hasta que tomen un color dorado claro de 10 a 15 minutos aproximadamente (si no sabes cuando están cocidos mira ayuda). Desprenderlos de la placa con la ayuda de una espátula de metal.Dejar enfriar sobre una rejilla.

Nº 184. BIZCOCHO DE YOGUR

INGREDIENTES:

1 yogurt

1 vaso de aceite

3 vasos de azúcar

4 vasos de harina

1 sobre de levadura royal

3 huevos

1 cucharadita de vainilla

una chispa de sal

2 cucharadas de ron o cointreau (Si queréis)

PREPARACIÓN:

Poner el azúcar y los huevos y programar 1 minuto, 40º velocidad 4.

Añadir los ingredientes restantes menos la harina, levadura y sal, programar unos segundos en velocidad 4 (para mezclarlo bien)

Añadir la harina, levadura y sal y programar 6 segundos en velocidad 5.

Poner esto en un molde anmantequillado y enharinado y al horno, unos 45 minutos

La medida de vaso es la del vaso de yogurt

Recordad que el horno se precalienta a 175º u 180º que se pone la bandeja en el centro que no se debe abrir el horno durante los primeros 15 minutos

Nº 185. BIZCOCHO DE ZANAHORIAS

INGREDIENTES:

150 g de zanahorias ralladas

4 huevos

100 g de nueces picadas

200 g de azúcar

150 g de harina

1/2 sobre de levadura

180 g de mantequilla

Un poco de mantequilla y harina para untar el molde

Azúcar glas

PREPARACIÓN:

Trocear las nueces y reservar. Hacer lo mismo con las zanahorias.

Poner la mariposa y meter la mantequilla y el azúcar 3 minutos, velocidad 1 1/2. Añadir los huevos uno a uno (programar 1 1/2 minutos y en ese tiempo ir añadiendo los huevos).

Quitar la mariposa y añadir las zanahorias y las nueces y mezclar 15 segundos, velocidad 3 1/2. Añadir la harina cernida con la levadura y mezclar 6 segundos, velocidad 3 1/2. Terminar de mezclar con la espátula.

Meter en molde untado con mantequilla y enharinado. Al horno 35 minutos a 180º.

Nº 186. BIZCOCHO DOS COLORES

INGREDIENTES

250 gramos de mantequilla (que tenga temperatura ambiente)

200 gramos de azúcar

5 huevos

500 gramos de harina

1 paquete de levadura Royal

1 pizca de sal

1 1/2 cubilete de leche

4 cucharas de Ron

Y además:

3 cucharas de cacao

1 cuchara de Ron

1 cuchara de leche

PREPARACIÓN:

Mezclar azúcar y huevos 1 1/2 minuto al 5. Poner la mantequilla dejando andar la cuchilla al 7 luego todo junto mezclar 1 1/2 minutos al 4. Luego echar los ingredientes restantes unos 30 segundos al 5 y con ayuda de la espátula

Preparar un molde de 28cm diámetro, engrasarle y espolvorear con pan rallado. Echar 2/3 partes en el molde. Echar el cacao, ron y la leche a la masa restante y ponerlo 20 segundos a 4. Echar la masa oscura encima de la clara y pasar con la espátula haciendo como olas para que se mezclen un poco

Ponerlo en el horno a 180º unos 45 minutos

Cuando se haya enfriado un poco espolvorear con azúcar glass.

Nº 187. BIZCOCHO DE LA ABUELA

INGREDIENTES

4 huevos enteros.

120 g de azúcar.

120 g de harina.

PREPARACIÓN

Poner la mariposa en las cuchillas y echar en el vaso los huevos con el azúcar y programar durante 6 minutos a 40 gados y velocidad 3.

Cuando acabe el tiempo, quitar la temperatura y volver a batir otros 6 minutos en velocidad 3.

Añadir la harina y amasar durante 4 segundos en velocidad 3.

Echar la mezcla en un molde engasado y enharinado, y meterlo en el horno (que habremos precalentado previamente a 180º durante 20 minutos).

Una vez hecho, desmoldar sobre una rejilla. Espolvorearlo con azúcar glass. (Es un bizcocho ideal para rellenar).

Nº 188. BIZCOCHO DE LIMON

INGREDIENTES

200 g De mantequilla

4 cubiletes de azúcar

1 limón pequeño pelado (sin nada de blanco)

4 huevos

4 cubiletes de harina

1 trocito de cáscara de limón

2 cucharaditas de levadura royal

PREPARACIÓN

Poner el azúcar en el vaso y pulverizar a velocidad 4 durante unos segundos. Con la máquina en marcha incorporar el trocito de cáscara de limón

Añadir los huevos y el limón. Batir 2 minutos a velocidad 4. Añadir la mantequilla (que estará a temperatura ambiente) y batir a velocidad 4. Añadir la harina con la levadura royal y mezclar con 2 golpes intermitentes del 0 al 1, o pulsando el botón turbo 3 veces.

Engrasar un molde de tipo cake. Espolvorear con harina y sacudir. Verter la masa en el molde y dejar reposar. Poner el molde en el horno precalentedo a 180 º durante 45 minutos. Desmoldar templado

Nº 189. BIZCOCHO DE MANDARINAS

INGREDIENTES

-2 mandarinas enteras, con piel y sin pepitas

- 2 huevos

- 250 g de azúcar

- 100 g de aceite de girasol

- 220 g de harina

- esencia de vainilla

- 1 sobre de levadura Royal

PREPARACIÓN

Poner en la Thermomix las mandarinas a trozos (las he lavado antes con agua y unas gotas de lejía), los huevos, la esencia de vainilla y el azúcar.

Programar 1 minuto 50º velocidad 4.

Echar el aceite y mezclar unos segundos al 4.

Por último añadir la harina y la levadura y mezclar bien

Engasar un molde y poner al horno unos 30 m. +/- a 180º.

NOTA: solo que puse los ingredientes a velocidad. 6 y sin parar la Thermomix le fui echando el aceite, cuando terminé le eché la harina con la levadura y le dic 6 segundos, velocidad 3 1/2 y después terminé de unir con la espátula.

Nº 190. BIZCOCHO DE NARANJA CON COBERTURA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

250 g de azúcar

1 naranja entera de piel fina, especial para zumo

2 yemas de huevo

1 huevo

100 g de aceite o mantequilla

1 yogur natural

220 g de harina

1 sobre de levadura Royal

un pellizco de sal

Para la cobertura:

30 g de aceite de girasol

250 g de chocolate Nestlè postres

PREPARACIÓN:

Ponga en el vaso el azúcar, la naranja troceada, las yemas y el huevo y programe 1 minuto a 50 ºC, velocidad 4. De esta forma el bizcocho saldrá mucho mas esponjoso.

- Añada el aceite o la mantequilla y el yogur y mezclo todo unos segundos velocidad 4. Incorpore la harina, la levadura y la sal y mezcle todo de nuevo 6 segundos, velocidad 2. Termine de mezclar con ayuda de la espátula.

- Engrase un molde de plum-cake con mantequilla y enharínelo ligeramente. Vierta en el la mezcla (no debe llenarse el molde mas de la mitad), espolvoree la superficie con azúcar para formar una costra e introdúzcalo en el horno, precalentado a 180 ºC, durante 30 minutos aproximadamente. Pínchelo con una aguja para comprobar que esta bien cocido

- Mientras tanto prepare la cobertura. Vierta el aceite en el vaso y programe 4 minutos a 80 ºC, velocidad 1. Vaya agregando el chocolate en trozos y después programe 30 segundos a velocidad 5-7-9, hasta obtener una crema homogénea.

Desmolde el bizcocho sobre una rejilla y cúbralo con la cobertura de chocolate. Adórnelo al gusto

Nº 191. BIZCOCHO DE NATA CON COBERTURA DE ALMENDRAS

INGREDIENTES:

Para el bizcocho
5 huevos
250g. azúcar
1 brik de nata pequeño (250gr)
aceite de girasol
1 sobre y medio de levadura royal
270 g de harina

Para la cobertura
150 g de almendras crudas
130 g de mantequilla
100 g de azúcar
50 g de agua

PREPARACIÓN

Se baten los huevos y el azúcar 4 minutos, a 40º a velocidad 3. Se vuelve a batir 4 minutos a velocidad 3. Se pesa la nata y el mismo peso de aceite y se bate 15 segundos a velocidad 3. Se echa la harina y la levadura y se vuelve a batir 10 segundos a velocidad 3 y medio. Se pone en un molde engrasado y se mete en el horno previamente calentado 30 o 35 minutos a 180º

Ponga en el vaso las almendras de la cobertura y programe 10 segundos velocidad 3 1/2. No deben quedar muy trituradas sáquelas y reserve.

Ponga los demás ingredientes de la cobertura en el vaso y programe 3 minutos a 90 ºC, velocidad 2 vierta esto sobre las almendras y reserve .

Desmolde el bizcocho rocíe por encima el zumo de un limón extienda por encima la cobertura de las almendras e introduzca en el horno de 10 a 15 minutos a 180º.

Deje enfriar el bizcocho.

Nº 192. BIZCOCHO DE NAVIDAD

INGREDIENTES:

2 huevos enteros
3 yemas
200g de harina
200g de azúcar
100g de aceite
100g de leche
70g de avellanas
50g de castañas asadas y peladas
1 sobre de levadura en polvo
½ cucharadita de canela en polvo
una pizca de sal

PREPARACIÓN:

1. Echar en el vaso las avellanas y las castañas y trocear 15 seg. a vel. 6 Reservar en un bol.

2. Pesar la harina e incorporar al bol, junto con la levadura , canela y la pizca de sal, unir con la espátula y reservar.

3. Sin lavar el vaso, echar los huevos, yemas y el azúcar y programar 1 min. temp.. 40, vel. 3. Añadir el aceite y la leche, programar 30 seg. vel. 3.

4. Incorporar la mezcla que tenemos en el bol y programar 6 seg. vel. 3 ½ y terminar de unir con la espátula.

5. Verter la mezcla en un molde de hornear bizcocho debidamente engrasado y enharinado y poner a horno medio precalentado durante 25 ó 30 minutos.

Este bizcocho es ideal para acompañar un buen chocolate a la taza

Nº 193. BIZCOCHO DE PERAS

INGREDIENTES:

- la piel de un limón
- 2 huevos
- 70 g de aceite de oliva virgen (que no sea fuerte)
- 50 g de leche
- 200 g de azúcar
- 230 g de harina
- 1 cucharadita de levadura
- 4 peras de agua cortadas a dados
- azúcar glass para espolvorear el bizcocho

PREPARACIÓN:

Echar la piel del limón (solo la parte amarilla) por la parte superior del vaso cuando este en marcha a velocidad 9 para que se triture.

Se añaden los huevos, el aceite, leche, azúcar, y se bate 1 minuto a velocidad 4.

Se añade la harina y la levadura no batir, mejor mezclar con movimientos suaves para que la harina no reaccione, 30 segundos a velocidad 2 y 30 segundos a velocidad 3.

A este preparado se añaden las peras, y se mete al horno espolvoreado de azúcar a 190º durante 40 minutos, tapado 10 minutos con un cartón para que absorba la humedad del bizcocho.

Nº 194. BIZCOCHO DE PLÁTANO

INGREDIENTES:

250 g de plátanos maduros

200 g de azúcar

4 huevos

1 pizco de sal

70g de aceite de oliva 0.4 º

200 g de harina

4 cucharaditas de levadura en polvo (royal)

azúcar glass para espolvorear.

PREPARACIÓN.

Triturar Los Plátanos, El Azúcar Y El Pizco De Sal A Una Velocidad Media 5-6. Añadir Los Huevos Y Colocar La Mariposa En Las Cuchillas. Batir Durante 4-5 minutos A Velocidad 1. Añadir El Aceite Y Mezclarlo A La Pasta Anterior A Una Velocidad Mínima 1-2. Añadir La Harina Mezclada Con La Levadura.

Hornear 30-40 minutos A 175º -180º Hasta Que Este Cocido En Su Interior.

¡No Os Asustéis Si Veis Que Cuando Está Horneado Tiene Un Color Oscuro Como Si Lo Hubierais Hecho Con Harina Integral, Se Queda Así!, Pero Está Bueno!

Nº 195. BIZCOCHO DE SOLETILLA

INGREDIENTES:

4 huevos

120 g azúcar

120 g harina

azúcar glass para espolvorear

PREPARACIÓN

. Pon la mariposa agrega los huevos y el azúcar al vaso y programa 6 minutos a 40 'C velocidad 3. cuando termine quita la temperatura y programa 6 minutos velocidad 3. añade la harina y mezcla 4 segundos velocidad 1. termina de mezclar con la ayuda de la espátula, vierte la mezcla en un cuenco y deja reposar 10 minutos prepara la manga pastelera con la boquilla lisa. cubre la boquilla con lamina de plástico para que no se salga la mezcla porque queda muy blanda.

. engrasa la bandeja del horno y pon papel vegetal o una lamina antiadherente. sobre ella vete haciendo bastones con la manga pastelera tumbada dejando espacio entre ellos. espolvoréalos con azúcar glass y mételos en el horno precalentado a 180 ºC durante 6 u 8 minutos Cuando los retires del horno despégalos rápidamente con la punta de un cuchillo.

Nº 196. BIZCOCHUELO DE MANDARINAS DANIELA

INGREDIENTES

2 mandarinas enteras, con piel y sin pepitas

2 huevos

250 g de azúcar

100 g de aceite de girasol

220 g de harina

esencia de vainilla

1 sobre de levadura royal

PREPARACIÓN

Poner en la Thermomix las mandarinas a trozos (las he lavado antes con agua y unas gotas de lejía), los huevos, la esencia de vainilla y el azúcar. Programar 1 minuto 50º velocidad 4. Echar el aceite y mezclar unos segundos al 4. Por último añadir la harina y la levadura y mezclar bien

Engrasar un molde y poner al horno unos 30 m. +/- a 180º

Nº 197. BOLLITOS DE MERIENDA

INGREDIENTES:

125 g de agua de azahar
125 g de agua
100 g de aceite de oliva 0,4º
40 g de levadura prensada
140 g de azucar
2 huevos
1 cucharadita de sal
650 a 700 g de harina

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso el agua de azahar, el agua, el aceite y el azúcar y programar 2 minutos a 40 grados en velocidad 2. Añadir la levadura y los huevos y mezcle 10 segundos en velocidad 6. A continuación agregue la harina y la sal. Amase 20 segundos en velocidad 6 y 3 minutos en velocidad espiga (verifique si admite mas harina). Deje reposar la masa 10 minutos antes de darle forma.

Haga los bollitos iguales unos de otros, si el es más fácil vaya pesando 50 g de masa para cada uno. Bata una yema de huevo mezclándolo con un poco de agua y pinte con ella los bollitos.

Colocar los bollitos en el horno a 50 grados para que doblen de volumen, durante 20 minutos aproximadamente..

Cuando doblen, aumente la temperatura del horno a 200 grados y téngalos de 10 a 15 minutos más, hasta que estén doraditos.

Nota: para que las masas suban mejor introducir en el horno un cacito con agua.

Nº 198. BOLLOS DE BERLÍN / PEPITOS DE MERMELADA

INGREDIENTES:

500 g harina
¼ l. leche
40 g levadura fresca
60 g azúcar
1 pizca de sal
4 yemas
50 g. mantequilla
100 g de mermelada
1 clara de huevo
50 g de azúcar

PREPARACIÓN:

Echar la leche, el azúcar y la mantequilla en el vaso del Thermomix y programar 1 minuto, 40º, velocidad 2. Añadir la levadura y mezclar 10 segundos a velocidad 7.A continuación echar las yemas, la sal y la harina y programar 2 minutos a velocidad espiga.

Sacar la masa del vaso y amasar un poquito a mano. Si está pegajosa entremezclar un poco más de harina. Extender la masa sobre una superficie enharinada y que tenga finalmente un grosor de 1 ½ cm. Con un molde o un vaso sacar redondos de unos 5 cm. de diámetro.Para montar los bollos se echa la mermelada en el medio del redondo, el borde se pinta con la clara y con otro redondo se tapa la mermelada. Hay que juntar bien los bordes, para que no salga la mermelada.Se dejan reposar los bollos en una bandeja y tapadas con un paño limpio hasta que hayan crecido (40 – 60 minutos).

Se fríen los bollos en abundante aceite a unos 180º hasta que se doran. Se sacan y se escurren en papel de cocina. Aún calientes se pasan por un plato con el azúcar.

Nº 199. BOLLOS PARKER HOUSE

INGREDIENTES

250 cc de Leche

60 g de margarina

2 huevos

2 cucharaditas de sal

560 g de Harina de Fuerza (se compra en las Panaderías)

2 cucharadas de azúcar

1 sobre de Levadura de Panadero marca Maizena

PREPARACIÓN

Poner en la Thermo la leche, sal, mantequilla y los huevos (previamente batidos). Programar 3 minutos a 40º, velocidad 1.

Parar y añadir la harina y el azúcar, hacer un hoyito y añadir la levadura (el orden de los ingredientes es importante). Tapar con el cubilete y amasar durante 8 a 9 minutos.

Sin quitar el cubilete tapar el vaso con una bolsa de plástico y encima unos trapos de cocina para que no se enfríe mucho.

Pasado ese tiempo sacar la masa del vaso y amasarla un poco a mano para quitarle el aire, dejar reposar 10 minutos.

Darles forma de bollitos e ir colocándolos en una fuente de horno forrada con papel para horno, pintarlos con un pincel con una mezcla de leche y azúcar.

Tapar la bandeja con un trapo de cocina o un plástico y dejar reposar 30 minutos.

Hornear a 175 º unos 15 minutos.

Nº 200. BOLLOS SUIZOS

INGREDIENTES

3 huevos

200 g de azúcar

60 g levadura prensada

250 g de aceite de GIRASOL

500 g de agua templada

1 Kg de harina de fuerza

PREPARACIÓN

Echar los ingredientes con la mitad de harina y por ese orden. Mezclar en velocidad 6.

Echar el resto de la harina y mezclar en velocidad espiga.

Dejar reposar durante 2 horas. Después darle forma y dejarlo reposar con forma durante 1/2 hora.

Introducirlo en el horno precalentado a 200 ºC durante 15 minutos aproximadamente.

Nº 201. BORRACHUELO

INGREDIENTES:

1 kilo de harina blanca,

1 kilo de miel,

1 vaso de vino dulce,

1 vaso de vino seco,

1/2 litro de aceite,

10 g de matalahúga,

10 g de ajonjolí,

150 g de azúcar glass,

zumo de 2 naranjas agrias,

1 cáscara de naranja y aceite.

PREPARACIÓN

Preparación: Se calienta el aceite y se le echa una cáscara de naranja. Una vez frito, se pone a enfriar y cuando esté templado, se echa la matalahúga y el ajonjolí, los dos vasos de vino y el zumo de las naranjas agrias. Cuando todo esté bien mezclado, se agrega poco a poco la harina y se mueve, sin dejar de espolvorear harina hasta conseguir una masa fina, pero no dura. Se coge un poco de masa, se extiende en pedazos de cinco centímetros de largo, dejándolos que se oreen. Se va calentando el aceite y cuando no esté muy caliente se echan los borrachuelos unidos por los extremos. Una vez dorados, se dejan enfriar durante 24 horas. Al día siguiente se calienta la miel, añadiendo medio litro de agua para aclararla. Al hervir, se mezclan los borrachuelos, luego se dejan escurrir y se pasa por el azúcar glasé y a comer.

Nº 202. BRAZO DE GITANO (RÁPIDO)

INGREDIENTES:

3 huevos

30-40 g de azúcar (según tamaño)

30-40 g de harina (igual que azúcar)

Azúcar glass para decorar

Para el relleno:

Mermelada al gusto

PREPARACIÓN

Sí queremos decorar el brazo de gitano con azúcar glass, en primer lugar deberemos, con el vaso muy seco, echar 100 g de azúcar y poner velocidad 5-7-9 progresiva durante unos 5 segundos, reservar.

Meter en el vaso los 3 huevos y el azúcar, si el tamaño de los huevos es grande entonces pondremos 40 g de azúcar si no, solamente 30 g, Pondremos la palomilla y programamos 10 minutos velocidad 2 1/2.

Programar la máquina en velocidad 1 y la harina en igual proporción que el azúcar sobre la tapa, dejando caer la misma poco a poco. Cuando esté toda dentro paramos la máquina.

Vertemos la mezcla sobre un papel aluminio o vegetal, previamente engasado e introducimos en el horno precalentado a 200º hasta que la mezcla se haga (no dorarse).

Vertemos en la base la mermelada elegida repartiéndola y enrollamos con la ayuda del mismo papel.

Decoramos con azúcar glass o si lo prefieres con nata en spray haciendo unos montoncitos y espolvoreando canela, virutas de chocolate...

Nº 203. BRAZO DE GITANO

INGREDIENTES

BIZCOCHO
4 huevos
120 g de azúcar
120 g de harina
1 pellizco de sal
RELLENO
500 g nata líquida
200 g de Philadelphia
2 cucharadas de azúcar glass
500 g fresones
ALMÍBAR
50 g de ron
3 cucharadas de agua
50 g de azúcar

PREPARACIÓN

Monte la nata con el queso y el azúcar glass. Tenga cuidado para que no se pase a mantequilla, ya que monta en pocos segundos. Saque a un cuenco y reserve en la nevera.

Haga el bizcocho según el libro de masas página 137. Extiéndalo sobre una plancha de silicona o papel vegetal. Hornéelo de 10 a 12 minutos a 180º.

Enróllelo en caliente y reserve. Prepare el jarabe poniendo los ingredientes en el vaso y programando 3 minutos a 100º en velocidad 4. Ponga en un cuenco y reserve. Desenrolle el bizcocho, pincélelo con el jarabe. Cúbralo con nata, dejando uno de los bordes del bizcocho sin cubrir. Lamine las fresas, séquelas bien con papel de cocina y vaya poniéndolas sobre la nata.

Vuelva a enrollar el bizcocho. Ponga el resto de la nata en una manga pastelera y adorne, o bien cubra el brazo con la nata y haga adornos con ayuda de un tenedor. Lamine el resto de las fresas y póngalas por encima del brazo, adornándolo a su gusto. Reserve en la nevera hasta el momento de servir.

Nº 204. BRAZO DE GITANO II

INGREDIENTES:

3 huevos.

30/40 g de azúcar.

La misma cantidad de harina que de azúcar.

azúcar glass para decorarlo.

Mermelada que más te guste para el relleno.

PREPARACIÓN

Metemos en el vaso los huevos y el azúcar, ponemos la mariposa y programamos 10 minutos a velocidad 2 1/2. A continuación pondremos la máquina en velocidad 1 y la harina sobre la tapa, dejándola caer poco a poco. Cuando toda la harina este dentro paramos la máquina.

Vertemos la mezcla sobre una bandeja de horno que hemos empapelado con aluminio o papel vegetal previamente engrasado e introducimos en el horno precalentado a 200º hasta que la mezcla se haga. Cuidado que no se dore.

Sacamos del horno y pintamos con la mermelada el interior. Después la enrollamos ayudándonos del papel de aluminio.

Decoramos con azúcar glass y/o con nata de spray. Podemos espolvorearlo con canela molida o virutillas de chocolate.

Nº 205. BROWNIE

INGREDIENTES:

150 g de nueces

150 g de chocolate Nestlè postres

150 g de azúcar

2 huevos

100 g de mantequilla a temperatura ambiente

70 g de harina

1 cucharadita de levadura royal

Un pellizco de sal

PREPARACIÓN

Ponga las nueces en el vaso y programe 8 a 10 segundos, velocidad 3 1/2. (no deben quedar muy pequeñas) retírelas del vaso y reserve. Ponga en el vaso el chocolate troceado y dele 5 golpes de turbo y a continuación, pase a la velocidad 9, 6 segundos. Viértalo en un cuenco y resérvelo.

Ponga la mariposa en las cuchillas. Poner el azúcar y los huevos en el vaso y programar 5 minutos A 40 ºC y velocidad 3. Añada la mantequilla y el chocolate y mezcle 6 segundos velocidad2. Incorpore la harina, la levadura y la sal y programe 4 segundos, velocidad2. Quite la mariposa.

Retire el vaso de la maquina, incorpore las nueces troceadas y mézclelas bien con la espátula, hasta que la mezcla quede homogénea.

Engrase un molde rectangular bajito con mantequilla y enharínelo. Vuelque en el la mezcla e introdúzcalo en el horno, precalentado a 170 ºC, durante 30 minutos aproximadamente. Hasta que al introducir una aguja, esta salga limpia.

Nº 206. BROWNIES II

INGREDIENTES:

200 g de chocolate Nestlè postres (8 barritas)

100 g de azúcar

75 g de harina

75 g de nueces ya peladas

3 huevos

un sobre de levadura ROYAL

100 g de mantequilla

PREPARACIÓN:

Rallar las nueces en velocidades 5-7-9 y reservar

En el microondas poner la mantequilla y el chocolate para ablandarlo mientras en el vaso del Thermomix ponéis el azúcar y los huevos y programáis 1 minuto, 40º velocidad 4.

Añadir la mantequilla y el chocolate y programar unos segundos en velocidad 4 para que se haga una crema, añadir las nueces ralladas y mezclar Por último poned la harina con la levadura y mezclar 5 segundos en velocidad 6

Verter la mezcla en un molde cuadrado, no demasiado grande, y meter al horno precalentado a 180º. Si tenéis aire, mejor lo ponéis, se esponja más. en unos 25 minutos está listo

Lo podéis servir como tarta o bien cortado a cuadraditos y servidos en cápsulas. Yo le he hecho la cobertura que viene en el libro y ha quedado muy buena

Nº 207. BUÑUELOS DE CALABAZA

INGREDIENTES:

6 cubiletes de agua de haber cocido la calabaza

11 cubiletes de harina

¼ aproximadamente de calabaza cocida con agua

Una nuez de levadura prensada.

Un pellizco de sal.

PREPARACIÓN

Disolver la levadura en el agua, velocidad 1-4, 1 minuto. Añadir la calabaza, sal, y programar 20 segundos a velocidad 5. Echar la harina, programar 2 minutos a velocidad 6.

Sacar y dejar reposar. Que quede a punto de pomada.

Por último, freir en abundante aceite hirviendo hasta que se doren.

Nº 208. BUÑUELOS DE NARANJA

INGREDIENTES:

- Una naranja entera.
- Tres huevos.
- Un yogurt natural.
- 200 g de harina.
- Una cucharada de aceite.
- Un sobre de levadura Royal.

PREPAPARACIÓN.

- Lavar muy bien la naranja, cortarla y triturar en velocidad 5-7-9 progresivo, añadir los huevos, el yogurt y el aceite, programar 10 segundos, velocidad 6, incorporar la harina con la levadura Royal y una pizca de sal, programar 15 segundos, velocidad 6.

- Se fríen en abundante aceite, al que habremos puesto una piel de limón, para que no se quemen. Se escurren sobre papel absorbente.

- Cuando estén tibios los rebozamos en azúcar glass.

Nº 209. CAKE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

150 g de chocolate puro

125 g de mantequilla o margarina

100 g de azúcar

4 huevos

75 g de maicena

50 g de harina

50 g de almendra picada (la rallamos antes para que el vaso esté seco)

1 sobre de levadura Royal

PREPARACIÓN:

Se tritura el chocolate y se derrite con un poco de agua programando 4 minutos, 80º,

velocidad 1. Se agrega la mantequilla y el azúcar y se bate bien en velocidad 4 ó 5.

Se van añadiendo los huevos uno a uno con la máquina en marcha en velocidad 4.

Se le incorpora la harina, maicena, almendra picada. Y la levadura y mezclamos 6 segundos en velocidad 5.

Volcarlo en un molde de cake previamente engrasado y enharinado y hornearlo a 180º, durante 45 minutos aproximadamente

Nº 210. CAMILLE, DULCE ITALIANO

INGREDIENTES:

200 g zanahorias

200 g azucar

2 huevos

100 g leche

300 g harina

50 g almendras

100 g de aceite vegetal

Un sobre de levadura

Pizca de sal

PREPARACIÓN

Echar en el vaso el azucar y las almendras y programra 30 segundos en velocidad 6. Añadir las zanahorias peladas y troceadas, y programar 20 segundos, velocidad 7. Anadir huevos, aceite, leche, harina y la sal, y programar 1 minuto, velocidad 7. Añadir la levadura, 10 segundos, velocidad 7.

Echar esta masa en diferentes papelitos o capsulitas (como de madalenas) hasta rellenarlos por la mitad, no mas, pues crecen!

Meterlos al horno, que debera estar en 160 , durante unos 15/20 minutos

Nº 211. CAPUCHINOS CUBANOS

INGREDIENTES:

· 10 huevos
· 70 g de azúcar
· 50 g de maicena
· 1 cucharadita de vainilla
· 1/4 cucharadita de sal
· Antes de comenzar pesar el azúcar y maicena

Miel de Capuchinos:
· 400 g de azúcar
· 400 g de agua
· Canela en rama (un palito completo)
· Cáscara de limón (al gusto)
· 260 g de vino blanco

PREPARACIÓN:

Poner la mariposa en las cuchillas, echar 2 huevos enteros, 8 yemas, 70 g de azúcar y la sal, Programar 10´ 40º velocidad. 3 al acabar poner otros 10´ sin calor velocidad. 3 y añadir la vainilla, cuando falten 2´ añadir la maicena poco a poco.

Verter la crema en un molde enharinado y hornearlo 25 minutos a 180 ºC. Mirarlo y dejarlo 5 a 10 minutos (según horno) dejarlo reposar un rato, al retirarlo del horno darle la vuelta para echarle la miel de capuchino por la parte de abajo y pincharlo con un palillo para que penetre bien la miel.

Miel de Capuchino: con el vaso limpio echar el azúcar, agua canela en rama y cáscara de limón Programar 10´ temperatura Varoma velocidad. 2 cuando termine echar el vino blanco y Programar 5´ temperatura Varoma y velocidad. 2, echar poco a poco sobre el biscocho.

Para finalizar darle la vuelta al biscocho para que quede del derecho y ponerlo en el frigorífico para degustar al otro día.

Nº 212. CARAMELO EN POLVO

INGREDIENTES:

350 g de azúcar

PREPARACIÓN:

Poner el azúcar en una sartén de doble fondo y hacer un caramelo oscuro.

Verterlo en la bandeja del horno y dejarlo enfriar.

Cuando haya solidificad, partirlo en trozos y echarlo en el vaso del TH, que deberá estar muy seco.

Pulverizarlo muy bien, y sin manipularlo con las manos, distribuirlo en bolsitas de plástico bien cerradas, para que no coja aire y se endurezca.

Así lo tenemos listo para usar.

NOTA: También se puede poner 120 g de frutos secos (almendra, nueces o avellanas). En este caso, cuando el azúcar se este caramelizando, echar los frutos secos y envolverlos bien con el caramelo. El resto del proceso es igual.

Nº 213. CASADIELLES DE HOJADRE

INGREDIENTES

Para el hojaldre:

- 1/2 kilo de harina
- 1/2 kilo de mantequilla
- 2 cubiletes de agua
- 2 cucharaditas de sal
- Harina para espolvorear

Para el relleno

- 2 cubiletes de nuez molida
- 1 cubilete de azúcar
- 1 cubilete de anís
- 1/2 cubilete de agua

PREPARACIÓN:

Se prepara el hojaldre mezclando los ingredientes en el vaso 20 segundos a velocidad 6 y se deja reposar en la nevera 15 minutos mínimo.

Se hace el relleno echando en el vaso la nuez, el azúcar, el anís y el agua y programando 15 segundos velocidad 6

Se extiende la masa con el rollo enharinado dejándola un poco gruesa. A continuación, se coloca sobre ella el relleno y se enrolla éste dándole dos vueltas. Se unta el borde con un poco de agua para que se pegue y se cortan con un cuchillo o cortapastas (no deben hacerse muy grandes).

Se colocan en una placa espolvoreada de harina y se pincelan ligeramente con huevo batido. Se cuecen a horno fuerte. Cuando estén doradas se sacan del horno, se colocan en una bandeja y se espolvorean de azúcar glass.

Nota.- Para evitar que revienten al cocer, se pinchan en dos o tres sitios antes de ponerlas en el horno.

Nº 214. CASADIELLES FRITAS

INGREDIENTES

Para la masa

- 1 cubilete de vino blanco
- Una yema
- 100 g. de margarina
- Una cucharada de Royal
- harina
- 1/2 cubilete de aceite

Para el relleno

- 2 cubiletes de nuez molida
- 1 cubilete de azúcar
- 1 cubilete de anís
- 1/2 cubilete de agua
-

PREPARACIÓN:

- Se pone en el vaso el aceite, el vino blanco y una cucharadita de sal y se programa unos segundos velocidad 3 (hasta dejarlo como una crema)

-A continuación se agrega el Royal, la margarina y la yema; se pone velocidad 6 y por el bocal se va añadiendo la harina hasta formar una masa.

- Se forma con ella una bola, se extiende con el rollo y se le dan dos o tres vueltas. Se coloca en un plato espolvoreado de harina, se cubre con un paño humedecido y se deja reposar en la nevera durante dos horas.

- Una vez reposada la masa se preparan las casadielles como se explicó en las de hojaldre y se fríen en aceite bien caliente hasta que estén doradas.

- Se sacan, se escurren bien, se colocan en una bandeja y cuando estén frías se espolvorean de azúcar glass.

Nº 215. CHURROS DIFERENTES

INGREDIENTES

180 g de agua muy fria (casi helada)

1 cucharadita de sal

1/2 cucharadita de azúcar

20 gr. de levadura prensada o hidrofilizada

300 gr. de harina de fuerza

PREPARACIÓN

Ponemos en el vaso, el agua el azucar y la levadura (si es la hidofilizada, (la de granulos) y programamos 1 min. A velocidad 2. Agregamos la mitad de la harina, la levadura (si es la fresca), y programamos 6 seg. A vel. 6. Añadimos la harina restante junto con la sal y amasamos a vel. Espiga durante 2 min.

Rectificamos de harina, si es necesario, pues debe quedar de forma que podamos manipular con las manos.

Extendemos la masa con un rodillo, en un grosor de 1/2 cent. Aproximadamente y la vamos cortando al gusto (en tiras, en triangulos, con formas), como querais.

Ponemos a calentar aceite en una sartén. Cuando este bastante caliente, vamos introduciendo la masa y veremos como se van inflando. Cuando esten doraditas retirar y ponerlas sobre una bandeja con papel absorvente debajo (servilletas de papel, sirven). Las podemos comer con chocolate calentito, o azucar glasse espolvoreada, miel, mermelada....

Nº 216. COCA DE CABELLO DE ANGEL.

INGREDIENTES:

- 2 láminas de hojaldre fresco Buitoni
- 1 bote de cabello de ángel

(lo encontrareis con facilidad en Mercadona, junto con las mermeladas y confituras)

- Canela molida
- Ralladura de naranja
- Piñones

PREPARACIÓN:

Colocar una de las bases de hojaldre en una placa de horno, pintar con huevo batido y rellenar con una capa fina de cabello de ángel.

Espolvorear con canela y ralladura de naranja.

Tapar con la otra base de hojaldre, colocar en medio de ésta una tira decorativa de cabello de ángel y los piñones.

Pintar con huevo batido y al horno a 170º durante 20-25 minutos

Nº 217. COCA DE FRUTA CONFITADA Y PIÑONES

INGREDIENTES:

- 6 huevos
- 150 g de azúcar
- pizca de sal
- 180 g de harina
- 30 g de maicena
- 1 cucharada de levadura

Para el glaseado de mazapán:

- 40 g de azúcar
- 40 g de almendra molida
- ralladura de limón
- pizca de sal
- agua

Para decorar:

- frutas confitadas
- piñones

PREPARACIÓN:

Poner la mariposa en las cuchillas. Añadir las claras de los huevos, el azúcar y la pizca de sal y montar durante 6 minutos a velocidad 2 y 1/2.

Pasado este tiempo, bajar la velocidad a 1 y 1/2 y añadir las yemas (una a una) y cuando estén integradas la harina, maicena y levadura tamizadas. Mezclar unos segundos y verter en una fuente de horno rectangular forrada con papel. Mezclar los ingredientes de la glasa de mazapán, y añadir la cantidad necesaria de agua para formar un puré clarito. Esparcir por encima de la coca, repartir las frutas confitadas y los piñones (remojadlos ligeramente con agua y quedarán bien pegados).

Meter al horno a 170º durante 30 minutos.

Para niños y golosos, añadir junto con la harina, maicena y levadura dos cucharadas de cacao en polvo. Para decorar, sólo unas pepitas de chocolate de las que se utilizan para los cookies.

Nº 218. COCA DE VIDRE

INGREDIENTES:

Masa de pizza

Aceite de oliva

Azúcar

Anís seco

PREPARACIÓN:

Se estira la masa de pizza muy, muy fina. Se coloca en papel para horno y se rocía con aceite y se añade azúcar. Se introduce a fuego fuerte (yo lo pongo a 180 ºC) unos minutos. Cuando esté lista se saca e inmediatamente se rocía con anís para que "cristalice".

Notas:

1. La masa ha de estar muy, muy fina. contra más fina mejor.

2. El aceite se pone con una aceitera, como si se aliñara una ensalada o se hiciera pan con tomate.

3. No pasaros con el anís, pues sino queda demasiado borracha.

4. Se llama "coca de vidre" (vidrio) porque el anís, en contacto con la coca caliente, hace cristalizar el azúcar.

5. Yo la suelo hacer cuando hago pizza, reservando algo de masa, o con masa de pizza que haya hecho y congelado.

Nº 219. COCA DE YOGURT DE SILVIA

INGREDIENTES

3 huevos

1 yogurt natural

1 medida de Yogurt de aceite

2 " " azúcar

2 " " Harina

1 " " Almendra molida

1 sobre de Levadura

1 vaso de leche

1 Tableta de chocolate con leche.

PREPARACIÓN:

1. Fundir en el microondas la tableta de chocolate y la leche. Dejar enfriar.

2. Poner en el vaso de la Thermomix (con la mariposa) los huevos y el azúcar, Programar 5 minutos a 40º y velocidad 3.

3. Cuando termine, programar 5 minutos mas a la misma velocidad pero sin temperatura.

4. Añadir el resto de ingredientes, batir unos segundos a velocidad 3 y volcar sobre un molde engrasado.

5. Meter al horno a 170º durante 50 minutos.

NOTA: Yo le puse unos granitos de chocolate de los que se utilizan para hacer las cookies (dentro de la masa)

Nº 220. COCA MERCHE

INGREDIENTES:

Creps

Miel

Piñones

Azúcar

PREPARACIÓN

Hacéis unos creps con la receta que tenéis en el libro de un nuevo amanecer.

Una vez hechos, diluís miel con un poquito de agua, esto es para manejarla mejor.

Con ella pintáis los creps por todos lados, ponéis unos piñones y azúcar generoso por encima. Lo introducís al horno que estará fuerte, unos 200º, por cuestión de unos ocho minutos.

No la descuidéis, ya que de estar blanca a quemarse es en un momento.

En una caja metalizada se guardan perfectamente

Nº 221. COCAS CRISTINAS

INGREDIENTES:

7 huevos

325 g de azúcar

340 g De almendra sin piel

190 g De harina fina

Ralladura de 1 limón

Canela molida

Obleas

Azúcar glass

PREPARACIÓN

Hacer el azúcar glass y añadir la piel de limón y pulverizar junto con un poco de canela en rama, apartar. Rallar la almendra y apartar. Montar las claras a punto de nieve, añadir el azúcar poco a poco para que no se baje y a continuación las yemas. En un cuenco habremos mezclado la harina y la almendra que añadiremos a esta mezcla. Se hacen unos montoncitos de unos 10 cm. Sobre las obleas. Se espolvorean con azúcar glass mezclada con canela en polvo, se hornean a 200º hasta que se doren

Nº 222. COOKIES

INGREDIENTES

75 g de azúcar,

75 g de mantequilla,

75 g de margarina,

250 g de harina ,

1 huevo

Para el rebozado:

1 huevo batido y azúcar.

PREPARACIÓN:

Poner todos los ingredientes en Thermomix y programar 20 segundos velocidad 6, ayudándose de la espátula.

Dejar reposar en nevera 15 minutos en papel parafilm.

Estirar con rodillo a un grosor de 1 cm y cortar con cortapastas de diferentes formas.

Rebozar una sola cara primero en huevo batido y luego en azúcar granulada. Ponerlas en una bandeja de horno forrada con papel vegetal.

Colocar perlitas de chocolate (no se deshacen con el calor del horno) por las galletitas y meter al horno precalentado 15 minutos a 180 grados.

Deben de tener un acabado doradito.

Nº 223. CORDIALES

INGREDIENTES

-250 g de almendras crudas

-200 g de azucar

-la piel de 1 limon (solo la parte amarilla)

-3 huevos

-250 g de cabello de ángel

PREPARACIÓN

Vierta las almendras en el vaso y trocéelas durante 15 ó 20 segundos, velocidad 3 1/2 deben quedar en trocitos pequeños, retirelas del vaso y resérvelas.

Ponga en el vaso bien seco el azúcar y pulverícelo durandte 30 segundos velocidad 9 añada la piel del limón y pulverice 1 minutos velocidad 9. Imcorpore los huevos y mezcle 10 segundos, vel. 4. Añada las almendras y mezcle 5 segundos, vel. 2. Retire la masa del vaso vertiéndolo en un recipiente. Tápela y déjela reposar en el frigorífico durante 2 horas como minimo.

Pasado este tiempo, retírela del frigorífico e incorpore el cabello de angel, mezclando todo bien con la espátula para que quede homogéneo.

Cubra una bandeja con papel vegetal engrasado con mantequilla o con lámina antiadherente, si lo desea tambien puede engrasar directamente la bandeja, vaya haciendo montocitos de masa con una cucharilla y con los dedos mojados aplástelos para que la cocción sea uniforme. Deje espacio entre cada uno para que no se peguen al crecer, Introduzca la bandeja en le horno, precaltentado a 180º de 10 a 12 minutos hasta que el contorno esté dorado.

Nº 224. CREMA (BOLLOS SUIZOS)

INGREDIENTES

2 huevos

75 g de harina

75 g de azúcar

500 g de leche

25 g de mantequilla

1/2 palo de canela

PREPARACIÓN

Se pone la mariposa y se echan todos los ingredientes excepto la mantequilla. Programar 6 minutos, 90º y velocidad 1.

Añadir la mantequilla y mezclar unos segundos en velocidad 1.

Nº 225. CREMA INGLESA

INGREDIENTES:

600 g de leche

6 yemas de huevo

100 g de azúcar

1 cucharada de azúcar vainillada (yo si no tengo la pango del normal)

PREPARACIÓN:

Verter todo en el vaso y programar 7 minutos, temperatura 85 ºC, velocidad 4.

Sale como si fuera una crema pastelera muy clarita, y queda muy bien para poner de "espejo" con los postres, y si pones en el fondo del plato esta crema, y le pones un poquito de chocolate en el centro, haciéndole unos dibujos hacia fuera con un cuchillo, te quedará un plato de postre de restaurante de 5 estrellas.

Nº 226. CREMA PASTELERA

INGREDIENTES:

500 g leche

100 g azúcar

La piel de 1/2 limón

La piel de 1/2 naranja

5 yemas de huevo

40 g maicena

Un pellizco de sal

PREPARACIÓN

Poner en el vaso la leche con el azúcar y las pieles de los cítricos y programe 10 minutos a 90º, velocidad 1. Cuele la leche y vuelva a ponerla en el vaso.

Agregar las yemas, la maicena (disuelta en un poquito de leche fría) y la sal. Programe 4 minutos a 90º, velocidad 4. Tiene que quedar espesita. Déjela enfríar y antes de utilizar el relleno, batir de nuevo durante 5 segundos, velocidad 4.

Nº 227. CROISSANT

INGREDIENTES

120 g de leche

100 g de mantequilla

50 g de azúcar

un pellizco de sal

20 g de levadura prensada

1 huevo grande

300 g de harina, si es de fuerza mejor

1/2 cucharadita de azúcar vainillado

ALMIBAR

150 g de agua

150 g de azúcar

PREPARACIÓN

Poner en el vaso la leche, 50 g de mantequilla, el azúcar y la sal y programar 1 minutos a 40º y velocidad.2. Agregue la levadura, el huevo, la harina y el azúcar vainillado y mezcle 10 segundos a velocidad.6. A continuación programe 2 minutos, velocidad Espiga. Retire la masa del vaso, envuélvala en hoja plástica transparente y déjela reposar 30 minutos.

Pasado este tiempo, ponga la masa sobre una superficie enharinada, espolvoree la masa con harina y estírela, dejándola bien fina. Dele forma de rectángulo.

Pinte el rectángulo con la mantequilla restante ablandada, dejando los bordes sin pintar. Utilice toda la mantequilla. Doble el rectángulo en 3. Dele medio giro a la masa hacia la derecha y estire otra vez formando de nuevo un

rectángulo. Repita esta operación 3 veces e introdúzcalo en el frigorífico, envuelta en plástico, durante otros 30 minutos.

Estire la masa, divídala en 2 a lo largo, y haga rectángulos en cada parte que hemos cortado con un cortapastas o cuchillo. Hacer un cortecito pequeño en la parte ancha del triangulo y pinte los bordes con huevo batido o leche.

Enrolle los triángulos como si fueran cigarrillos y doble las puntas hacia dentro formando unos cuernecitos. Píntelos de nuevo. Introducirlos en el horno precalentado a 180 º durante 15 ó 20 minutos

Mientras tanto prepare el almíbar. Ponga en el vaso el agua y el azúcar y programe 15 minutos a 100 ºC y velocidad.2.

Una vez horneados los croissants, píntelos con el almíbar rápidamente, para que brillen.

Nº 228. CROQUETAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

-2 cucharadas de mantequilla o margarina

-2 cubiletes de harina

-800 g de leche

-1 cubilete de maicena

-2 cubiletes de colacao

-3 cucharadas de azúcar

PREPARACIÓN

Poner la mantequilla y la ahrina en el vaso y programar 6 minutos. 100º, velocidad5. añadir la maicena, la leche, el cola cao y el azúcar, mezclar todo en velocidad 8 y programar 7 minutos, 90º, velocidad 5. Poner la bechamel en una fuente, dejar enfriar, formar las croquetas, rebozar y freir. Pasar todavía en caliente por una mezcla de azúcar y canela.

Nº 229. DELICIAS DE MAZAPAN

INGREDIENTES:

Para el mazapán:

• 250 g de almendras crudas y peladas

• 250 g de azúcar

• 1 clara de huevo

• Cáscara de limón (solo la parte amarilla)

Para la terminación:

• 100 g de nueces peladas

• 100 g de dátiles sin hueso

• 100 g de ciruelas sin hueso

• 1 bolsita de guindas confitadas

PREPARACION:

1. Con el vaso muy seco, poner el azúcar y programar un minuto en velocidad 9 para glasearla.

2. A continuación, vuelva a poner la máquina en la misma velocidad. Eche las pieles de limón bien secas a través del bocal. Manténgalo así hasta que esté todo bien rallado.

3. Baje lo que haya quedado en las paredes con la ayuda de la espátula y agregue las almendras. Cierre y programe 20 segundos en velocidad 6. Verifique que está todo bien rallado.

4. Por último, incorpore la clara de huevo y mezcle en velocidad 6 hasta que se haya incorporado totalmente.

5. Saque la mezcla del vaso, envuélvala en film transparente y deje reposar.

PRESENTACION:

• Prepare una fuente redonda con una bonita blonda.

• Ponga en cada dátil una porción de mazapán. Haga lo mismo con las ciruelas. Coloque otra porción de mazapán entre 2 nueces a modo de bocadillo. Parta las guindas por la mitad, haga un pequeño cilindro con una porción de mazapán y ponga en cada extremo la mitad de una guinda.

• Una vez preparados los frutos, colóquelos en la fuente formando círculos de la siguiente manera: un círculo de dátiles, otro de nueces, otro de ciruelas, otro de guindas y así sucesivamente hasta terminar con todos los ingredientes. Si lo desea, también puede hacer bolitas de mazapán y rebozarlas en azúcar en grano.

CONSEJO: Para trabajar bien el mazapán, humedézcase las manos con agua.

Nº 230. DONUTS

INGREDIENTES:

400gr de harina tamizada

20gr de levadura de panadero (3 sobres)

150gr de azúcar

1/2 vaso de leche templada

30gr de mantequilla

3 huevos

1 paquete de azúcar avainillado

una pizca de sal

aceite para freír

PARA EL ALMIBAR:

Raspaduras de naranja.

10 cl. de agua.

200 grs. de azúcar.

PREPARACIÓN

En un cuenco, coloca la harina y haz un hoyo en el centro, añade la levadura, junto con la leche tibia y una pizca de azúcar. Trabajar todo junto hasta que empiece a formarse una masa. Añadir entonces el azúcar restante, la sal, la mantequilla en trocitos y los huevos. Se amasa todo, se cubre la masa y se deja reposar 1 hora en un lugar caliente.

Extenderla sobre una superficie enharinada con ayuda del rodillo hasta que tenga 8mm. de espesor mas o menos y cortar la masa con un corta pastas redondo de 4cm. de diámetro, hacer un agujero de 1cm. De diámetro en el centro con un vaciador de manzanas.

Tápalos y déjalos reposar en un lugar caliente unas 2 horas.

Freírlos en abundante aceite caliente con el lado que haya subido mas hacia abajo. Dóralos por ambos lados, sácalos y déjalos escurrir sobre papel de cocina.

Preparamos un almíbar de naranja con las raspaduras de una naranja y agua. Lo ponemos ha hervir y lo colamos. Añadimos el azúcar y bañamos los donnuts ya fritos con el almíbar.

Nº 231. DONUTS II

INGREDIENTES

40 gr levadura prensada

125 gr de leche

125 gr de agua

65 gr de mantequilla

65 gr de azucar

1 huevo

1 cucharadita de sal

550 gr de harina

PREPARACIÓN

Echar en el vaso los liquidos y la mantequilla y programar 2 min. a 40ºC y velc. 1.

Añadir el resto de los ingredientes y la mitad de harina y unir 15 seg. en velocidad 6, despues añadir el resto de la harina y amasar en velocidad Espiga 2 minutos. Se deja la masa reposar hasta que suba. Se forman los donuts y se frien en abundante aceite no muy caliente. Luego se glasean.

Nº 232. DONUTS III

INGREDIENTES

- 250 ml de Leche -
- 100ml de Aceite de Girasol
- 40 g de Levadura Prensada
- 120 g de azúcar
- 2 huevos
- 1 pizca de sal
- 750g. de harina

Para el glaseado:

- 1 clara de huevo
- 200 g de azúcar
- 1 cucharadita zumo limón

PREPARACIÓN

1. Poner e el vaso la leche, el aceite y el azúcar, mezcle durante 2 minutos, temperatura 40 ºC, velocidad 2.

2. Añadir los huevos y la levadura, programe 10 segundos, velocidad 6.

3. Agregar la harina y la sal y programe 20 segundos, velocidad espiga.(Añadir más harina si se necesita).

4. Verter la masa en un bol, lo tapamos y dejamos reposar.

5. Hacer bolas y darle forma de donuts, con las manos mojadas en aceite.

6. dejar reposar.

7. Freír en abundante aceite.

8. Hacer el glaseado o bañar en chocolate.

- Para el glaseado: Verter en el vaso todos los ingredientes y programar 20 segundos a velocidad 6.

Nº 233. DONUTS (LOREN)

INGREDIENTES

200 g leche
50 g margarina
ralladura de limon
1 cucharadita de azucar
1 pizca de sal
2 yemas de huevo
25 g levadura prensada
480 g harina

Almibar:
300 g azucar
100 g. agua
El zumo de medio limon.

PREPARACIÓN

Se echa la leche y se programa 2 minutos a 40º velocidad 2

Se pone todo lo demas menos la harina, se programa 20 segundos velocidad 4.

Se echa la harina y se programa 10 segundos velocidad 6 y despues 1 minuto velocidad espiga.

Se deja reposar la masa 20 minutos y se extiende la masa con 1 cm de grosor, se le da forma de donuts con un vaso haciendon el agujero del medio con lun tapón, se fríen en aceite no muy caliente y se van empapando en chocolate o en almibar.

Se echa todo en el vaso y programe 4 minutos 100º velocidad 4.

Nº 234. DONUTS DE MALENA

INGREDIENTES

primera masa:

100 g de harina

60 g de agua

50 g de levadura prensada

1 cucharadita de moka de azucar

segunda masa:

400 g de harina

50 g de azucar vainillada

una pizca de sal

50 g de mantequilla

1 huevo

125 g de agua

PREPARACIÓN

Primera masa "esponja": poner en el vaso 60 g de agua 1 minuto a temperatura 40 y velocidad 1. Añadir los 100 g de harina, la levadura y la cucharadita de azucar. Programar 30 segundos a velocidad espiga. Sacar esta masa, cuesta un poquito de trabajo, mejor con las manos húmedas, y dejarla en un sitio cálido hasta que doble su volumen.

Intruducir la masa de nuevo en el vaso,añadir todos los ingredientes de la segunda masa y programar 1 minuto a velocidad espiga. Sacar la masa y dejar reposar en un sitio cálido 15 minutos, otra vez doblará su volumen.

Poner la masa sobre una superficie seca en la que hemos puesto harina y amasar un momento, solo para dar forma de bola. Aplastarla con el rodillo hasta que tenga 3 mm, cortar los donuts y dejar en un sitio cálido hasta que doblen su volumen de nuevo. Freir en aceite a 180º. Pasar por almibar todavia calentitos. Dejar enfriar y ¡a comer!

Nº 235. EMPANADA DE AVELLANAS (GRECIA)

INGREDIENTES:

2 medidas de azúcar
2 y 1/4 de medidas de Leche.
110 g de mantequilla.
1 y 1/2 medidas de avellanas.
1 cucharadita de canela en polvo.
1 clavo.
3 y 1/2 medidas de pan rallado.
3 y 1/2 medidas de harina.
5 huevos.
1 cucharadita de bicarbonato.
3 cucharaditas de levadura en polvo.
2 cucharadas de licor.
ALMIBAR:
1 media de azúcar.
1 medida de agua.
1 cucharada de limon.

PREPARACIÓN

Precalienta el horno a 175 º. En el vaso de la Thermomix, pon el azúcar, el calvo y la canela, glaséalo pasando por todas las velocidades hasta llegar a la máxima. Una vez glaseado añade la mantequilla y programa 2 minutos a velocidad 2. Mientras esta batiéndose la mantequilla y el azucar, añade por el bocal los huevos uno a uno. Transcurrido el tiempo añade el resto de ingredientes de la mezcla y sin tiempo programa a velocidad 1. Aprieta el boton de impulsos y deja que pasen los 5 ciclos. Engrasa y enharina un molde rectangular metálico y vierte la mezcla, introduce el molde en el horno y programa 30 o 35 minutos. Cuando falten 10 minutos para terminar, prepara el almibar. Pon todos los ingredientes en el vaso y programa 4 minutos, a 90º de temperatura, velocidad alas. Saca del horno la empanada y desmóldala con mucho cuidado. Déjala enfriar unos minutos y vierte con mucho cuidado el almibar, haciendo que se empape.

Nº 236. EMPANADILLAS DE ALMENDRAS

INGREDIENTES:

¼ de almendras tostadas y molidas

¼ de almendras peladas y crudas

¼ de azúcar

1 cucharada de canela

1 huevo

PREPARACIÓN

Pulverizar el azúcar. Añadir la almendra cruda y moler. Incorporar la canela y el huevo y amasar, por ultimo añadir la almendra tostada y unirlo todo.

Estirar la masa y formar círculos con un vaso. Rellenar y doblar para dar forma de empanadillas. Espolvorear con canela y dejar secar.

Se puede rellenar de cabello de ángel, dulce de batata o yema con almendras.

Nº 237. ENSAIMADAS

INGREDIENTES

50 g de aceite.

100 g de leche.

150 g de azúcar.

2 huevos. 1/2 cucharadita de sal.

40 g de levadura prensada.

400 g de harina (aproximadamente).

50 g de manteca de cerdo.

PREPARACIÓN

Se ponen en el vaso la leche, el aceite, el azúcar y la sal. Programamos 1 minuto, 40º, velocidad 1. Se añaden los huevos y la levadura y se mezcla a velocidad 4. A continuación se añade la harina y se programa 2 minutos velocidad espiga. La masa no se tiene que pegar en las manos. Se deja la masa en el vaso hasta que doble su volumen. Se saca del vaso, se extiende muy fina, se pincela con la manteca de cerdo previamente fundida y se dobla sobre si misma, se extiende de nuevo y se repite la operación.

Cortamos la masa en tiras y la enrollamos como si fuera un cigarro. Después la doblamos como si fuera un caracol, dejando un poco de separación en cada vuelta, formando la ensaimada. Las ponemos sobre una placa de horno pincelada de aceite, separadas entre sí. Se dejan reposar hasta que doblen su tamaño. Las pulverizamos con agua fría y las metemos en el horno previamente calentado a 200º, durante 15 minutos aproximadamente. Se sacan del horno y se espolvorean con azúcar glass.

Nº 238. FRIXUELOS

INGREDIENTES

-200 g de harina

- la piel de 1 limón

- 4 huevos

- 1/2 l. de leche

- 2 cucharadas de azúcar

PREPARACIÓN:

- Se pone en el vaso la piel del limón y se pulveriza a velocidades 5 -7 -9

- Se añade la leche, la harina, el azúcar y los huevos y programar 15 segundos a velocidad 6.

- Para freír los frixuelos se prepara una sartén pequeña, se pone una cucharada de aceite fino y se extiende bien por toda la sartén para que ésta sólo quede untada, pues la pasta no ha de freírse.

- Cuando la sartén está caliente se pone una garcilladita de pasta. Se mueve la sartén para que se extienda rápidamente por todo el fondo.

-Cuando está cuajada se le da la vuelta, pasándole por debajo una espumadera para que se dore el otro lado.

- Una vez en su punto se van colocando sobre un plato espolvoreándolos de azúcar y uno sobre otro.

Nota.- Se pueden servir de este modo, calientes, bien enrollados o doblados en cuatro.

Nº 239. GALLETAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

4 huevos

250 g Azucar de caña negra

250 g Aceite girasol

250 g Harina

2 cucharadas de cacao puro

2 cucharadas cola-cao

Un pellizco de sal

1 Cucharadita de azucar avainillada

PREPARACIÓN

Mezclamos todos los ingredientes 15 segundos a velocidad 4.

Untamos la bandeja de horno con aceite y echamos la mezcla en ella. Echamos encima nueces o coco rallado (o lo que nos apetezca) Metemos en el horno precalentado 12 minutos.

Cuando saquemos la bandeja, cortar en trocitos al gusto e imaginación personal. Es mejor partirlo en caliente. Se conserva perfectamente en un tupperware.

Nº 240. GALLETAS DE COCO

INGREDIENTES:

125 g de mantequilla

150 g de azucar

150 g de coco

75 g de harina

2 claras de huevo

ralladura de un limon.

PREPARACIÓN

Poner en el vaso la mantequilla y el azúcar en velocidad 4 hasta que esté cremosa. Añadir el coco, la harina y la ralladura del limón y programar 30 segundos en velocidad 6. Cuando este bien mezclado añadir las claras ligeramente batidas y unir con la espatula.

Darles la forma deseada y cocer en el horno medio de 12 a 15 minutos.

Nº 241. GALLETAS DE NARANJA

INGREDIENTES:

130 g de Mantequilla.

150 g de azúcar lustre.

1 huevo.

400 g Harina.

1/2 Sobre de Levadura.

1 cucharadita de Vainilla.

100 g de Pasas de corinto (sin pepitas) yo las pongo primero a macerar con cuanteau.

Ralladura de 1 Naranja y un poquito de su zumo (muy poquito)

PREPARACIÓN:

Se ponen en el vaso el huevo, azúcar, mantequilla y la vainilla 2 Minutos a 70º Velocidad 2 1/2. Luego le quitáis la temperatura y le añadís la ralladura de Naranja, la harina, levadura y las pasas, lo amasais 1 minuto Velocidad Espiga.

Lo ponéis entre dos plásticos y lo aplanáis con el rodillo, hacéis un grosor de 1/2 cm y con un cortapastas le dais formas hasta terminar la masa.

Las pintais por encima con huevo batido.

Las ponéis en una bandeja de horno y las horneais 15 minutos a 180º

Nº 242. GELATINA DE COCO

INGREDIENTES:

150 g Coco rayado

Agua de coco (toda la contenga el coco)

1 Lata de leche condensada

4 Sobres de gelatina sin sabor

350 ml Agua caliente para disolver la gelatina

4 Claras de huevo

PREPARACIÓN

Rayar el coco ya pelado y en trozos 30 segundos, velocidad 6 y reservar.

Poner en el vaso el agua de coco, la leche condensada y la gelatina disuelta 20 segundos, velocidad 3. Agregar el coco rayado 20 segundos, velocidad 3, reservar.

En el vaso bien limpio y seco colocar la mariposa sobre las cuchillas y vaciar las claras, programar 4 minutos, velocidad 3.

Agregar a la mezcla del coco con movimientos envolventes.

Vaciar en un molde de corona, refrigerar 2 horas o hasta que cuaje.

NOTA: Dependiendo de cuanta agua tenga el coco, en total debe ser aproximadamente 600 ml (entre agua y agua de coco).

Nº 243. GOFRES

INGREDIENTES

150 g mantequilla

4 huevos

50 g maizena

1 cl ron

150 g azucar

100 g harina

1/2 limón

1/2 sobre levadura royal.

PREPARACIÓN

Batir la mantequilla en espuma e ir añadiendo de forma alterna el azucar y los huevos. echar la piel rallada del limón y el ron, mezclar con la harina y el royal.

Echar en la plancha para gofres y dejar que tome color.

Nº 244. GOFRES II

INGREDIENTES

250 g de harina

1 bolsita de levadura química

2 huevos

1 cucharadita rasa de sal

70 g de mantequilla + 10 g para la gofrera

360 g de leche

30 g de azucar en polvo

PREPARACIÓN

Meter todos los ingredientes en el vaso de la thermomix. Mezclar 20 segundos a velocidad 9.

Dejar reposar en lugar templado 1 hora.

Pasarlos por la plancha hasta que queden dorados.

Servirlas espolvoreadas de azucar glace.

Nº 245. HUEVO HILADO

INGREDIENTES

600 g de azúcar

200 g de agua

9 yemas de huevo separadas de las claras

PREPARACIÓN

Se pone en el vaso el agua con el azúcar. Se programan 15 minutos temperatura 100º velocidad 2. Se le pone una cucharadita de yema en el agua para que no haga espuma.

Cuando este el almíbar hecho se pone dos minutos en 100º, se incorporan las yemas por un colador que caiga un hilito fino, después se cuela por el cestillo y se le echa un chorro de agua fría para que se despeguen. No mucha cantidad de agua para que no pierda el dulzor.

Nº 246. KUGELHOPF VIENES ANTIGUO

INGREDIENTES

-200g azucar

-1 cuch. De azucar vainillada

-la piel de un limon

-100g leche

-150g mantequilla

-50g ron

-4 huevos

-40g levadura prensada o 2 sobres levadura instantánea de panaderia

-700g harina (si es de fuerza mejor)

-1 cdta sal

-rellenos: hay distintos tipos. Los escribo a continuación.

PREPARACIÓN

Ponga el azucar en el vaso bien seco, y pulverícelo durante 30 segundos vel 9. Con la maquina en marcha, agregue el azucar vainillado y la piel de limon y programe otros 30 sg vel 9.

Agregue la leche la mantequilla y el ron y programe 2 min. 40º vel 2. Añada los huevos y la levadura y mezcle 5 sg vel 5.(si utiliza levadura instantánea de panaderia programe solamente 1 min a la misma vel y Tª. Agregue la levadura y programe 15 sg vel 5. Añade los huevos y mézclelo todo otros 5 sg vel 5.)

Incorpore la mitad de la harina y la sal y amase 20 sg vel 6. A continuación agregue la harina restante y programe 2 min vel espiga, ayudándose con la espátula. Vea si necesita mas harina.

Pinte un molde especial con mantequilla y enharínelo.

Haga un rollo con la masa y cortelo en pequeñas rebanadas. Pintelas con mantequilla ablandada y a continuación rebocelas ligeramente en el relleno

elegido. Vaya colocándolas en el molde y presione con las manos. No debera llenar el molde mas de la mitad, pues la masa tiene que doblar su volumen.

Introduzca el molde en el horno precalentado a 50º, durante 30 min aprox. Cuando haya doblado su volumen, y sin abrir el horno, aumente la temperatura a 180º y hornee durante 30 min mas aprox.

RELLENOS DEL KUGELHOPF VIENES

1-RELLENO DE MANTEQUILLA A LA CANELA

INGREDIENTES:

-125 g nueces o almendras

-50 g mantequillapara pintar rebanadas

-2 cdta canela molida (o jengibre en polvo)

-100 g azucar

PREPARACIÓN

-ponga todo en el vaso y mezcle a vel 4

2-RELLENO DE QUESO Y HUEVO

INGREDIENTES

-250g requeson

-1 huevo

-125 g queso rallado

-una pizca de pimienta cayena

PREPARACIÓN

Ponga todo en el vaso y mezcle a vel 4.

3-RELLENO DE MANZANA Y CANELA

INGREDIENTES

-250g manzana

-125 g azucar

-1 cdta limon

-1/2 cdta canela

-1 cuch de ron

PREPARACIÓN

Ponga todo en el vaso y programe 10 min a 100º vel 1. Dejar enfriar

4. RELLENO DE PASTA DE ALMENDRAS

250gr azucar

La piel de limon. Solo parte amarilla

250g almendras crudas

1 clara de huevo

PREPARACIÓN

Ponga el azucar en el vaso y pulverice 1 min. Vel 9. Añada la piel del limon y vuelva a pulverizar 1 min a igual vel. Incorpore las almendras y programe 15 sg vel9.Por ultimo agregue la clara y mezcle en vel.6 hasta que el relleno quede homogéneo (si es necesario agregue unas cucharadas de agua)

Nº 247. MADALENAS IRRESISTIBLES

INGREDIENTES 18 UNIDADES

175 g de azúcar
1 limón, la piel (parte amarilla)
2 huevos
6 cucharadas soperas de leche
100 g de aceite
1 cucharada de Kirsch
125 g de harina de maíz (Maicena)
125 g de harina de trigo
½ sobre de levadura

PREPARACION

. Pulverice el azúcar con el vaso bien seco, programando 30 segundos a velocidades 5-7-9.

. Añada la piel de limón y repita la operación.

. Poner la mariposa en las cuchillas, agregue los huevos, leche, aceite y Kirsch y programe 2 minutos, velocidad 4.

. Incorporar la harina y levadura y mezclar durante 8 segundos a velocidad 3.

. Untar con aceite los moldes de madalena, llenarlos hasta sus dos terceras partes, espolvorear el centro de cada molde con azúcar y cocer a horno moderado durante unos 18 minutos.

Nº 248. MAGDALENAS DE PUEBLO

INGREDIENTES

5 huevos

250 g De azúcar

250 g De aceite

250 g De harina

1 sobre de levadura royal

1 cucharadita De bicarbonato

PREPARACIÓN

Ponga la mariposa y eche los huevos y el azúcar. 7 minutos a 40º velocidad 3. Cuando acabe, quitar la temperatura y batir 6 minutos, velocidad 3.

Añadir los ingredientes restantes y programar 5 segundos, velocidad 2.

Colocar los moldes de papel en una bandeja de horno, llenándolos sólo hasta la mitad.

Espolvorear con azúcar la superficie.

Horno precalentado a 180º durante 10 ó 12 minutos.

Con sabor a naranja, utilice sólo 150 g De aceite y 100 g De zumo de naranja.

Nº 249. MAGDALENAS TRIKITRI

INGREDIENTES:

350 de Harina

275 de Azúcar

250 de Aceite

75 de Leche

15 g de Levadura Royal

1/4 litro de huevos (4)

La ralladura de 1 limón

PREPARACIÓN:

Ponga la mariposa en las cuchillas y eche los huevos y el azúcar. Programe 7 Minutos a 40ºC Velocidad 3.

Cuando este, agréguele la ralladura del limón y quite la temperatura y bata otros 6 minutos, Velocidad 3.

Añada los ingredientes restantes y programe 3 Minutos Velocidad 2.

Quite la mariposa y bata unos segundos más.

Ponga en moldecitos de papel, lleve solo hasta la mitad.

Espolvoree por encima con azúcar y deje reposar un buen rato mientras se calienta el horno por ejemplo.

Introduzca la bandeja en el horno precalentado a 200ºC y baje la temperatura a 180ºC hornee primero solo por la parte de abajo unos 10 minutos y luego encienda el grill otros 10 minutos al faltar 3 minutos ponga el aire (si lo tiene).

Nº 250. MANTECADOS

INGREDIENTES:

1/2 kg de harina

250 g de manteca de cerdo blanca

125 g de azúcar

150 g de almendras tostadas.

PREPARACIÓN

Introducir la harina en el vaso y tostarla durante 4 minutos,90º, velocidad 4. Reservar.

Poner en el vaso el azúcar y pulverizar a velocidad 4. Hacer lo mismo con las almendras. Añadir la manteca de cerdo y la harina y mezclar todo hasta que quede una masa.

Sacar la masa del vaso, extender sobre el marmol enharinado y cortar con un cortapastas.

Precalentar el horno a 250 º y hornear durante 8 ó 10 minutos.

Sacar del horno y cuando esten frios, espolvorearlos con azúcar glas.

Nº 251. MANTECADOS DE LA ABUELA

INGREDIENTES

200 g De azúcar

La piel de un limón

150 g De almendras crudas

2 yemas de huevo

250 g De manteca de cerdo

500 g De harina aprox.

PREPARACIÓN

Pulverizar el azúcar 1m velocidad 9. Añadir la piel de limón 30 segundos velocidad 9. Incorporar las almendras y programar 15 segundos velocidad 9.agregar las yemas, la manteca y la mitad de la harina 10 segundos velocidad 6. Añadir la harina restante y amasar 20 segundos, velocidad 6.

Dejar reposar en el frigorífico (15 minutos), envuelta en plástico.

Cortar los mantecados de 1 cm de grosor y espolvorearlos con azúcar granulado.

Introducir en el horno precalentado a 180º, de 12 a 15 minutos.

Nº 252. MARAÑUELAS

INGREDIENTES

- 1 kg de harina
- ½ k de azúcar
- ¼ de manteca
- 11 yemas de huevo
- 1 huevo entero
- Raspadura de 1 limón
- Canela en polvo

PREPARACIÓN:

- Se pone en el vaso la manteca con el azúcar y se mezcla unos segundos a velocidad 3

- A continuación agregaremos el zumo de limón y los huevos, mezclamos unos segundos a velocidad 3 y sin parar la máquina, por el bocal vamos añadiendo la harina.

- Hecho esto, trabajaremos la pasta sobre una superficie dura hasta que consigamos una masa suave, con la que formaremos las marañuelas, dándoles la clásica forma de ocho.

- Para finalizar, las meteremos en el horno hasta que se doren.

Nº 253. MARQUESA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

2 cubiletes de azucar

1 tableta chocolate fondant

5 cub de leche

6 yemas

175 g de mantequilla

1 cucharada de coñac

PREPARACION:

Triturar el chocolate partido dejandolo caer por el bocal con la maquina en marcha.Añadir el resto de los ingredientes,mezclar en velocidad 4 unos segundos y programar 8 minutos 100º velocidad 1, en el momento que aparezca la salida del vapor acelerar unos segundos a velocidad 5 parar y volcar rapidamente en un molde de corona. Meter en el frigorifico 4 o 5 horas. Desmoldar y adornar con nata.

Nº 254. MARQUESITAS

INGREDIENTES:

300 g de almendras

1/4 Kg de azúcar

ralladura de medio limón

5 huevos

PREPARACIÓN

Se glasea el azúcar (velocidad 5-7-9)

Se tritura la cáscara de limón.

Se echan las almendras (velocidad 5-7-9) ,pulverícelas durante 15 segundos.

Se echan los 5 huevos a velocidad 6 o 7 un minuto aproximadamente

Horno al máximo un rato antes, cuando se meten se baja a 180º unos diez minutos.

Nº 255. MASTACHONES

INGREDIENTES

4 huevos

250 g de harina

250 g de azúcar molido

2 cucharaditas de canela molida

PREPARACIÓN

Montar las claras a punto de nieve. Sin retirarlas del vaso, programar velocidad 3 e ir agregando las las yemas y el azúcar.

Retirar la mariposa, e incorporar la harina previamente tamizada con la canela.

Formar unas galletitas pequeñas.

Cocerlas en horno moderado sobre placas enmantecadas de 20 a 25 minutos

Nº 256. MAZAPÁN

INGREDIENTES:

250 g. (2 ½ cubiletes) de azúcar.

250 g. de almendras crudas.

1 clara de huevo grande.

1 yema de huevo.

PREPARACIÓN

Pulverice el azúcar durante 30 segundos a velocidades 5-7-9 progresivo. Añada las almendras y pulverícelas 15 segundos con la misma técnica. Incorpore la clara de huevo y mezcle 20 segundos a velocidad 6. Retire la masa del vaso, con las manos mojadas y haga figuritas con un cortapastas o bolitas, presionándolas con un tenedor. Colóquelas en una bandeja de horno, píntelas con huevo y gratínelas unos minutos. NOTA: Si desea darles distintos colores, separe el mazapán en 2 ó 3 partes, y añada a cada parte unas gotas de colorante alimenticio rojo, amarillo, verde, etc.

Nº 257. MERENGUE ESPECIAL

INGREDIENTES

- 4 claras
- 200 g de azúcar.

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso las claras, más el azúcar y programar 3 minutos a 40 grados en velocidad 2.

Cuando termine programar en frío (sin calor), 6 minutos en velocidad 3.

Este es un merengue especial para adornar que se queda totalmente compacto y se puede utilizar con la manguera ya que no suelta liquido aunque no se utilice inmediatamente.

Nº 258. MIL HOJAS DE CHOCOLATE CON MOUSSE DE PLATANO

INGREDIENTES:

-1/2 bote de leche condensada

-3 plátanos

-200 ml de nata para montar

-200 g de chocolate fondant VALOR

-1 limón

-azúcar glass

PREPARACIÓN:

Pelamos los plátanos y los ponemos en el vaso con la leche condensada y el zumo del limón. Batimos todo a velocidad 5 hasta que obtengamos un puré fino. Montamos la nata y mezclamos con el puré de plátano.

Dejamos enfriar en la nevera durante un par de horas.

Troceamos el chocolate y lo fundimos al Baño María, al microondas o en la Thermomix.

Cortamos rectángulos de papel parafinado y los untamos con un pincel, con una fina capa de chocolate. Dejamos enfríar hasta que el chocolate quede duro.

Retiramos el papel con sumo cuidado.

Montamos los milhojas intercalando tres láminas de chocolate con dos capas de mousse de plátano.

Espolvoreamos con azúcar glass

Nº 259. MIREYA

INGREDIENTES

1 yogur

1 vaso de yogur de avellanas,

1 de azúcar

1 de harina

1/2 de aceite

1 de cacao en polvo,

3 huevos y 1 sobre de levadura.

PREPARACIÓN

Poner en el vaso las avellanas y molerlas a velocidad 6, 3 segundos.

A continuación, añadir todos los ingredientes, poniendo antes la mariposa y seleccionar velocidad 3, durante 30 segundos.

Verter sobre un molde de corona y meter al horno precalentado, durante 30 minutos a 180º.

A continuación, puede dejarlo así o bien, partirlo por la mitad y untarle mermelada de ciruela, melocotón al gusto, y hacer chocolate para coberturas como se indica en el libro y vertérselo por encima.

Nº 260. MOKA RÁPIDA Y FÁCIL

INGREDIENTES

200 g de azúcar glass.

250 g de mantequilla a temperatura ambiente

30 g de agua (para disolver el Nescafé).

1 cucharada de Nescafé.

un pellizco de sal

PREPARACIÓN

Glasee el azúcar y reserve.

Ponga el agua en el cubilete con el Nescafé y la sal. Disuélvalo bien y resérvelo.

Coloque la mariposa en las cuchillas, eche la mantequilla en trozos y programe 30 segundos en velocidad 2. Tiene que quedar como una pomada, de no ser así, programe unos segundos más.

Mantenga la máquina en velocidad 2 y vaya incorporando el azúcar glass poco a poco y cuando haya terminado deje batiendo unos segundos más.

Por último, añada muy poquito a poco el Nescafé disuelto hasta que la mezcla tenga color "café con leche".

La puede preparar para rellenar tartas. Si quiere ponerla en una manga pastelera para decorar, antes tendrás que poner la moka en la nevera hasta que coja cuerpo.

NOTA: Puede hacerla de chocolate incorporando cacao en polvo (sin azúcar). Si no le quiere dar un sabor específico, no le ponga más que la mantequilla y el azúcar. También puede sustituir el agua para disolver el café o cacao por licor.

Nº 261. MONAS DE PASCUA Y TOÑAS

INGREDIENTES:

150 g de azúcar

piel de limón y naranja

150 g de leche

2 huevos

100 g de mantequilla o margarina

2 cucharadas de agua de azahar o naranja

2 nueces de levadura de panadería

½ cucharadita de sal

550 g de harina de fuerza

PREPARACIÓN:

Glasee el azúcar. Añada las pieles de naranja y limón y repita la operación. Agregue la leche y la mantequilla y programe 2 minutos, temperatura 40, velocidad 2. Incorpore la levadura, los huevos, el agua de azahar y la sal. Bata unos segundos a velocidad 5. Añada la mitad de la harina y programe 15 segundos, velocidad 6. Agregue la harina restante y amase 2 minutos a velocidad espiga. Deje reposar dentro del vaso tapado con el cubilete y un paño (sin quitar el vaso de la peana) hasta que doble su volumen.

Precalentar el horno a 50º.

Formar las monas y colocarlas en la bandeja del horno cubierta con papel de hornear. Aplastar un huevo duro en el centro y adornar (si lo desea) con dos tiritas de masa cruzadas. Pincelarlas con huevo e introducir en el horno a 50º hasta que doblen su volumen. Suba la temperatura a 225º y hornee 10 minutos. Baje la temperatura a 200º y hornee hasta que esté perfectamente cocido.

Nº 262. NAVETTES PROVENZALES

INGREDIENTES:

700 g harina

70 g de mantequilla reblandecida

150 g azúcar

Una cáscara de limón rallada

20 g de agua de azahar

2 huevos

50-100 g agua

PREPARACIÓN:

Poner todos los ingredientes en el vaso. Poner 1 minuto, velocidad espiga.

Formar las navettes. Dejar reposar 2 horas.

Cocer a horno medio hasta que estén doradas.

NOTA: En la receta no lo pone pero en todas partes leí que hay que pintarlas justo antes de hornear con una yema diluida en agua.

Nº 263. PALITOS DE LIMÓN

INGREDIENTES:

2 huevos

ralladura de un limon

20 g de zumo de limon

100 g de aceite de girasol

1 sobre de levadura

50 g de leche

200 g de azucar

500 g de harina

PREPARACIÓN

Verter el azucar en el vaso muy seco y progrmar 5-7-9 hasta que el bocal este empañado

Echar la piel del limon y rallar a las mismas velocidades (procurar que la piel no tenga nada blanco, amarga mucho)

Ehcar el resto de los ingredientes excepto la harina y la levadura, y mezclar durante unos seugndos en velocidad 6.

Poner la mitad de la harina y la levadura y mezclar 8 segundos a velocidad 6. incorporar el resto de la harina y mezclar 15 seg. a velocidad 6. Sacar del vaso con las manos mojadas en aceite.

Formar palitos y freir en aceite muy caliente. Escurrir en papel absorbente.

Servir espolvoreadas de azucar glass.

Nº 264. PAN DE HIGO

INGREDIENTES

400grs. de higos secos

200grs. de almendras crudas peladas.

2 clavos de olor

1/2 cucharadita de canela en polvo

1/2 cucharadita de nuez moscada.

Azúcar glass para espolvorear

PREPARACION

1- Con el vaso bien seco, eche las almendras y trocéelas 6 segundosVel 3 1/2 (debe quedar en trozos grandecitos) . Saque y reserve.

2- Ponga los dos clavos sobre papel de cocina y pase un rodillo por encima para aplastarlos.

3- Con la máquina en marcha velocidad 5 eche a través del brocal 2 higos los clavos aplastados, la canela y la nuez moscada. Suba a velocidad 6 y termine de triturar durante 15 segundos.

4-Eche el resto de los higos y PROGRAME 15 segundos velocidad 5 añada las almendras resevadas y mezcle durante 10 segundos velocidad 3 1/2, ayudandose con la espátula para que quede todo homogéneo.

5- Saque la mezcla del vaso y dele forma de torta o rectángulo. Déjelo reposar destapado y a temperatura ambiente de un día para otro, para que se seque.

A la hora de servir espolvoree con azúcar glass.

Nº 265. PANACOTTA

INGREDIENTES:

. 800 g denata

. 200 g de leche

. 200 g de azúcar

. 1 2 hojas de gelatina remojadas

. 1 cucharadita de vainilla o 2 remitas

. 1 cucharadita de licor (oporto o ron)

PREPARACIÓN:

Poner la gelatina en remojo y reservar.

Introducir en el vaso la nata. Con el licor, la leche, el azúcar y la vainilla.

Programar 10 minutos 90º velocidad 2. Antes de que termine añadir la gelatina y dejar que se mezcle bien antes de vaciarla en un molde.

Se deja enfriar varias horas tambien se puede hacer una base con culi de fresa u otra fruta.

Nº 266. PANACOTTA II

INGREDIENTES

500 g de nata líquida

250 ml. De leche

150 g de azúcar

4 láminas de gelatina

Coñac

PREPARACIÓN

Remojar la gelatina en agua fría.

Poner todos los ingredientes menos el coñac en el vaso, programar 5 minutos, 80º, velocidad 4.al final echar la gelatina y el coñac y batir unos segundos en velocidad 4.

Poner en un molde, llevar a la nevera y dejar cuajar.

Una vez desmoldado, adornar con frutas del bosque.

Nº 267. PANELLETS

INGREDIENTES

2 ½ cubiletes de azúcar

¼ kg, de almendras crudas y peladas

1 yema de huevo, grande

½ cucharadita de canela en polvo

La cáscara de un limón, sólo la parte amarilla

Esencia de fresa

50 gr. De piñones aproximadamente

PREPARACIÓN

Poner en el vaso de thermomix muy seco, el azúcar y la cáscara de limón. Tapar y cerrar con el cubilete, y triturar a velocidad 4-6-8 progresivamente.

Cuando esté glaseado, se retira el cubilete, y se agregan las almendras, la yema y la esencia de fresa. Poner el cubilete y programar de nuevo progresivamente a velocidad 4-6-8 hasta formar una masa homogénea.

Con la masa obtenida, se forman unas bolitas , se les clavan los piñones y se van colocando en una bandeja de horno, previamente engrasada.

Poner al horno la bandeja a temperatura media (precalentado) durante 10-15 minutos aproximadamente.

Despegar los panellets de la bandeja con ayuda de una espátula, dejarlos enfriar, se colocan en moldes de papel y se sirve,

Nº 268. PANETTONE

INGREDIENTES

Primera masa:

250 g de harina

20 g levadura fresca

170 g de agua.

Segunda masa:

500 g de harina 150 de azúcar

1 cucharadita de sal

4 yemas de huevo y 1 clara

170 g de mantequilla

170 g de agua 20 g levadura fresca.

Fruta escarchada, perlitas de chocolate, pasas, o lo que nos guste más para ponerlo de relleno.

PREPARACIÓN

Hay que hacer una primera masa el día antes de la siguiente forma: poner el agua, y la levadura 30 segundos a velocidad 3, añadirle la harina y darle 1 minuto a velocidad 6 (sin temperatura). Meter esta primera masa en una bolsa de plástico e introducir en el frigorífico hasta el día siguiente.

2ºdía.

Diluir el azúcar , el agua y la levadura junto con la primera masa, durante 40 segundos a temperatura 40º velocidad 3. Incorporar la mantequilla, la harina, las yemas y la clara previamente batidas con la sal, y finalmente el agua.

Mezclar 30 segundos a velocidad 6 y 1 1/2 minutos a velocidad espiga. Añadir los ingredientes que más nos gusten, fruta confitada cortadita, pasas de corintio, perlitas de chocolate, frutos secos...., y mezclar a velocidad 6 durante 15 segundos.

Poner en un molde (tener en cuenta que solo llenaremos el molde al 50%, ya que la mas sube mucho y si lo sobrecargamos se derramará en el horno).

Dejar reposar durante 30-40 minutos de la siguiente forma. Poner tipo tienda de campaña 4 brik de leche o cualquier cosa similar. Tapar con un paño húmedo sin que este toque la superficie de la masa, y dejar que allí se vaya fermentando y que suba a gusto.

Pasado ese tiempo introducir en el horno previamente caliente a una temperatura de 200º durante aproximadamente una hora (cuando al pinchar salga la aguja limpia, ya estará listo).

Nº 269. PANQUEMADO

INGREDIENTES:

3 huevos

75 g de aceite

125 g de azúcar

75 g de leche

500 g de harina

70 g de levadura

Ralladura de limón

PREPARACIÓN:

Poner el azúcar y hacerlo glass a velocidades 5-7-9. Echar en marcha las cortezas de limón. Añadir los huevos enteros y batir 1 minuto 40º a velocidad 4.

A continuación se añaden los líquidos, la levadura y la harina y se programa el Thermomix 40 segundos a velocidad 6.

Cuando termine, se pasa a velocidad espiga durante 3 minutos

Se deja en el mismo vaso en reposo.

Cuando doble el volumen se hacen los Panquemados y se dejan reposar.

Cuando doble el volumen se bate la clara de otro huevo y con un pincel se pintan se pone azúcar por encima.

Se introduce en el horno durante 30 minutos a 180º.

(Hacer dos cortes por arriba en forma de cruz antes de meter en el horno)

Nº 270. PAPARAJOTES

INGREDIENTES

Hojas de limonero
2 1/2 cubiletes de leche
1 cubilete de azúcar
La cáscara de 2 limones, solo
la parte amarilla,
2 ramitas de canela
1 huevo
5 cubiletes de harina
1 cucharadita de levadura en polvo
2 cucharadita de ron
Aceite para freir
1 cucharada de azúcar
canela en polvo
sál

PREPARACIÓN

Vierta la leche en el vaso de Th, junto con el cubiltete de azúcar. Ponga en el cestillo la cáscara de los limones y las ramitas de canela. Programe velocidad 1 temperatura 100º tiempo 15 minutos, cuando pare el minutero deje girando unos minutos a la misma velocidad para qeu baje la temperatura de la leche y no se derrame.

Deje enfriar, retire el cestillo y añada el huevo, la harina, la levadura, el ron, y una pizca de sal. Tape y bata unos segundos a velocidad 4.

A continuación, calitnete abundante aceite en una sartén. Reboce las hojas de limonero , una a una, en la mezcla preparada y vaya friendolas en el aceite caliente. Déjelas escurrir sobre servilletas de papel, espolvoréelas con el azúcar mezclada con la canela y sírvalas.

Os he puesto que podeis añadirle ron, aqui en Murcia nunca le hemos echado, este postre es tipico y se hace en San Jose, lo puedes acompañar con chocolate, con cafe de puchero o vino dulce yo prefiero chocolate.

Nº 271. PASTA DE ALMENDRAS

INGREDIENTES

250 g de almendras crudas peladas

250 g de azucar

1 clara de huevo

PREPARACIÓN

Pulverizar el azucar 30 segundos a velocidad 5-7-9. Añadalas almendras y triturarlas 15 segundos co la misma tecnica. Incorpore la clara de huevoy mezclar 20 segundos a velocidad 6.

Notas

La pasta de almendras la puedes utilizar, para turrones, mazapanes, panellets,almendrados etc

Nº 272. PASTAS DE TÉ CORTADAS

INGREDIENTES

MASA A	MASA B
120 g azúcar glas	150 g azúcar
400 g harina	150 g mantequilla
240 g mantequilla	150 g margarina
1 huevo	500 g harina
	1 huevo grande

PREPARACIÓN:

1. Ponga todos los ingredientes de la masa que haya escogido en el vaso y programe 20 segundos, velocidad 6, ayudándose con la espátula.

2. Retire la masa del vaso, envuélvala en una lámina de plástico y déjela reposar unos 15 minutos en el frigorífico.

3. Estire la masa dejándola un poco gruesa y córtela cun un cortapastas (quedarán más bonitas si les da diferentes formas). Vaya colocándolas en una bandeja de horno engrasada o cubierta con papel vegetal.

4. Pinte algunas con yema de huevo batida y hágales unas estrías con un tenedor. Otras las puede pasar por azúcar granulado y otras por azúcar moreno. También puede utilizar frutos secos, almendras, avellanas, etc. Coloque en el centro de las redondas media guinda.

5. Una vez todas preparadas, introduzca la bandeja en el horno, precalentado a 180 ºC, durante 10-12 minutos

SUGERENCIA: si no desea hacerles adornos, también quedan muy bien espolvoreadas con azúcar glas. (Se evita el paso 4).

Nº 273. PASTEL BRETÓN (FRANCÉS)

INGREDIENTES:

3 huevos

4 cucharadas soperas de azúcar

150 g harina

½ l de leche

2 manzanas peladas y cortadas en 4

6 ciruelas pasas deshuesadas

4 cucharadas soperas de coco rallado

1 sobrecito de azúcar vainillada

PREPARACIÓN:

Poner todos los ingredientes, menos el azúcar vainillado, en el vaso y mezclar 20 segundos, velocidad 8.

Engrasar un molde de 32 cm, echar la masa, y espolvorear de azúcar vainillado.

Poner en el horno precalentado a 210º durante unos 40 minutos.

Nº 274. PASTEL DE AVELLANAS Y YEMAS

INGREDIENTES:

para la base de la tarta
150 g avellanas tostadas y peladas
3 cucharadas de azucar glass
3 o 4 claras
1 pizca de sal
1 cucharadita de azucar vainillana
para la crema
3 yemas
150 g azucar
1/2 decilitro escaso de agua
1 cucharadita de azucar vahinillado

para adornar
azucar glass
algunas avellanas enteras

PREPARACIÓN

Precalentar horno a 170º. Moler las avellanas a velocidad 5-7-9 en la th. Pulverizar el azucar para volverlo glass en la th (solo para base y adorno).

La tarta consta de 3 capas de base y 2 de crema de yema.

Preparación de la base:

Montamos las claras a punto de nieve con la th y una pizca de sal. Cuando esten muy duras, y sin parar la Thermomix, le incorporamos el azucar glass y el azúcar vainillado.

Unimos las claras a las avellanas en polvo con cuidado, volcamos la mezcla sobre una bandeja de hornountada de mantequilla y forrada de papel vegetal (bien lisa)hornear 7 u 8 minutos. Tiene que quedar ligeramente dorada pero blandita, si no se despega bien dejarla un minutillo mas en el horno.

Elaboración de la crema de yemas: hacer un almibar con el agua y el azucar. En un cuenco batir un poco las yemas y echamos encima de estas el almibar espeso en caliente y en hilo fino. Hacer esto en la th si se quiere, porque hay que estar batiendo continuamente con la mariposa, seguir batiendo hasta que se enfrie.

Batir por otro lado con la mariposa o con varillas la mantequilla hasta que quede espumosa.

Cuando la crema este totalmente fria añadirla encima de la mantequilla batida. Tb en hilo fino y siempre batiendo con las varillas hasta que quede totalmente incorporada (esto tb se hace con th). Si queda muy clara meterla en la nevera para que coja cuerpo.

Terminación:cortar la base en tres rectángulos iguales. Ponemos un rectángulo de base, encima ponemos una capa de crema, después otro rectángulo otra capa de crema y el ultimo rectángulo de base. Metemos el pastel en la nevera para que endurezca la crema..

Por ultimo cuando vayamos a servir espolvoreamos con abundante azucar glass y si se quiere con algunas avellanas enteras.

Nº 275. PASTEL DE MANZANA

INGREDIENTES:

6 cucharadas de azúcar

3 huevos

3 manzanas

1/2 cubilete de leche

6 cucharadas de harina

1 cucharadita de royal

1 cucharadita de vainilla

2 cucharaditas de coñac.

PREPARACIÓN

Poner el azúcar en el vaso junto con un poco de corteza de limon y pulverizar. Poner en la Thermomix 3 minutos velocidad 5 y poner en marcha y tirar todos los ingredientes por el vocal las manzanas cortadas a trozos y peladas. Volcar en un molde engrasado y cubrir de rodajas de manzanas cortadas finas poner al horno unos 30 minutos a 180º. Al sacarlo del horno glasear.

Nº 276. PASTEL DE MANZANA A LO POBRE

INGREDIENTES:

350 g de pan seco

1/2 litro de leche

3 huevos

1/2 cubilete de nueces

1/2 cubilete de pasas de corinto

1/2 cubilete de coñac

2 manzanas

1 cucharadita de vainilla

1 cubilete de azucar.

PREPARACIÓN

Poner el pan en remojo con la leche, cortado a trozos. Poner en el vaso las nueces y triturar en velocidad 9. Poner Las pasas en remojo con el coñac. Poner el pan remojado en el vaso junto con los huevos, el azucar, las nueces , la vainilla, y el coñac del remojo de las pasas. Mezclar en velocidad 8 durante 15 segundos. Añadir las pasas y mezclar con la espatula.

Poner en un molde engrasado con mantequilla y enharinado y ponerle encima las manzanas cortadas a rodajas finas. Espolvorear de azucar y poner a 180º unos 45 minutos.

Nº 277. PASTEL DE MANZANA CON STRUEDEL

INGREDIENTES:

125 g de nueces picadas

50 g de azúcar moreno

1 cucharadita de canela en polvo

475 g de harina

285 g de mantequilla o margarina ablandada

3 manzanas Golden Delicous medianas

330 g de azúcar

450 g de crema agria (yo usé nata líquida)

1 cucharada de levadura en polvo

2 cucharaditas de bicarbonato sódico

2 cucharaditas de esencia de vainilla

4 huevos medianos

PREPARACIÓN:

Mezclar las nueces con el azúcar moreno, la canela, 100 g de harina, y 60 de mantequilla en velocidad 3 unos segundos. Reservar.

Pelar las manzanas, descorazonarlas, cortarlas en láminas finas y ponerlas con 30 g de azúcar en un cuenco mediano.

Precalentar el horno a 180º y engrasar una fuente de 34 x 25 cms aprox.

Mezclar en velocidad 3 un minuto 225 g de mantequilla y 300 g de azúcar.

Añadir la crema, la levadura, el bicarbonato, la vainilla, los huevos y la harina restante y mezclar a velocidad 3 un minuto.

Comprobar que no quede nada en las paredes del vaso y mezclar un minuto más a velocidad 6.

Extender la mezcla en la bandeja y distribuir la manzana por encima.

Colocar las migas que habíamos reservado al principio y hornear de 45 a 50 minutos a 180º.

Se puede servir fría acompañando al café ó al té, o en caliente sobre una crema dulce.

Nº 278. PASTEL FIESTA EN EL COLE:

INGREDIENTES

4 huevos
130 de azúcar
180 g de harina
20 g de levadura
Un pellizco de sal
Una tasita de chocolate fundido.

Para el relleno:
150 g de chocolate para fundir
120 g de azúcar
100 g De mantequilla
100 g nata líquida
4 huevos
50 g de brandy

Para la cobertura:
30 g Aceite de girasol
200 g de chocolate para fundir

PREPARACIÓN

Prepare el bizcocho. Ponga la mariposa en las cuchillas. Vierta en el vaso el azúcar y los huevos Programe 2 minutos 40º velocidad 3. Quite temperatura y bata 2 minutos a velocidad 3. Incorpore la harina y la levadura, junto con la sal y programe 5 segundos velocidad 3. Añada el chocolate fundido y mezcle 5 segundos velocidad 3.

Vierta esta mezcla en la bandeja del horno, previamente engrasada. Deberá quedar bien extendida con una altura máxima de ½ cm. Introdúzcala en el horno, previamente calentado, a 180º durante 10 ó 15 minutos. Desmolde sobre un paño húmedo, enróllelo y déjelo enfriar.

Mientras tanto glasee, el azúcar a velocidad 9. Incorpore el chocolate troceado y triture en velocidad 9. A continuación, añada la mantequilla, los huevos, nata y brandy..Ponga el Cestillo. Programe 7minutos 90º velocidad 3.

Desenrolle el bizcocho, extienda la crema sobre el bizcocho y enróllelo de nuevo. Introduzca en el vaso el aceite de girasol y caliéntelo hasta 100º añada el chocolate y mezcle en velocidad 1 hasta que se funda. Cubra el bizcocho y adorne con gominolas o lacasitos.

Nº 279. PASTELILLOS DE MIEL

INGREDIENTES

250 g de harina

250 g de azúcar

5 huevos

50 g de almendras peladas y tostadas

4 cucharadas soperas de miel

2 decilitros de aceite de oliva

la ralladura de 1 limón

1 cucharada de canela en polvo

PREPARACIÓN

Separar las yemas de los huevos y mezclarlas en un bol con el azúcar batiendo bien. Añadir la harina tamizada, después la miel, luego la canela y por último el aceite, trabajando todo para que se integre. Incorporar la ralladura de limón y mezclar. Batir las claras a punto de nieve y mezclar con cuidado con la masa anterior.

Untar ligeramente con aceite unos moldes pequeños individuales, espolvorear con harina y llenarlos hasta 3/4 partes con la mezcla.

Meter a horno precalentado a 150 C y cocer durante unos 30 minutos.

Al sacarlos del horno, clavar una almendra tostada en lo alto de cada uno de ellos. Servirlos en moldes de papel rizado.

Nº 280. PASTELILLOS RÁPIDOS

INGREDIENTES:

Para los bizcochos

-3 huevos

- 90 g harina

- 90 g azúcar

Para el relleno

- 400 g de nata liquida muy fría

- 150 g de queso Philadelphia

- 40 g de azúcar

-1 cucharadita de azúcar vainillado

Para la terminación

- 200 g azúcar glass

PREPARACIÓN.

- Poner la mariposa en las cuchillas, Poner en el vaso los ingredientes del relleno y bata a velocidad 3 hasta que este bien montado. Vigile que no se pase el tiempo para que no se convierta en mantequilla. Viértelo en un cuenco y reserve en el frigorífico.

- Vierta agua en el vaso y lávelo a velocidad 5 Cuando este limpio, tire el agua y limpie bien el vaso y la mariposa.

-Ponga la mariposa en las cuchillas y eche en el vaso los huevos y el azúcar y programe 4 minutos velocidad 3 40 ºC. Cuando haya pasado el tiempo, programar otros cuatro a velocidad 3 sin temperatura. Añadir la harina y mezcle 4 segundos a velocidad 1, Quite la mariposa y termine de mezclar la masa delicadamente, ayudándose con la espátula

- Rellene con la masa los moldes engrasados pequeñitos, preferiblemente moldes de silicona.

- Introducir los moldes en el hormo precalentado a 180 ºC durante 15 minutos o hasta que al pincharlos con una aguja salgan limpia. Desmóldelos.

-Abrir por la mitad y rellenar con la crema preparada con la ayuda de una manga pastelera o una jeringa grande, si lo deseas puedes añadir fruta natural como fresas, kiwis, etc y espolvorear con la azúcar glass

Nº 281. PASTISSETS DE NADAL

INGREDIENTES:

250 g de almendras

150 g de azúcar

Una cucharada rasa de harina

Un huevo

Relleno:

½ Kg. de mermelada de boniato. (de venta en mercadona)

Zumo de ½ limón

2 cucharadas de azúcar

Un poco de canela

PREPARACIÓN:

Poner el azúcar en el vaso y pasar por las velocidades 5, 7 y 9, al llegar a 9, echar la almendra molida (rallada previamente), el huevo, y después la harina, batiéndolo todo de que quede una pasta homogénea.

Hacer una bolitas poniéndolas encima de una servilleta de tela mojada, con cierta separación, doblándola de forma que tape la masa y con una cuchara la aplastamos formando un círculo.

La destapamos y se pone en cada círculo un poquito de relleno cuyos ingredientes habremos mezclado previamente, cerrando el pastelito (como si fueran empanadillas).

Después se pintan con huevo batido y se rocían con un poco de azúcar.

Se prepara una fuente de horno con porciones de neula en donde colocaremos los pastelitos ya terminados.

Seguidamente lo metemos en el horno a 150º, durante 20 minutos

Nº 282. PERRUNILLAS

INGREDIENTES:

200 g de azúcar

La piel de un limón (solo la parte amarilla)

1 cucharadita de canela en polvo

100 g de almendras crudas

200 g de manteca de cerdo

60 g de aceite

2 yemas de huevo

400 g de harina

Un pellizco de bicarbonato

Almendras enteras para adornar

PREPARACIÓN:

Ponga el azúcar en el vaso y pulverícelo programando 30 segundos, velocidad 9. Añada la piel de limón y la canela y vuelva a programar 30 segundos, velocidad9. Agregue las almendras y pulverice de nuevo 6 segundos, velocidad9.

Incorpore al vaso la manteca, el aceite y las yemas de huevo y mezcle todo bien durante 15 segundos, velocidad 5. Por ultimo incorpore la harina y el bicarbonato y mezcle durante 30 segundos en velocidad espiga, ayudándose con la espátula.

Retire la masa del vaso, póngala entre dos laminas de plástico transparente y estírela con un rodillo, dejándola de 1 cm de grosor.

Forme las perrunillas cortando la masa con un corta pastas o con el cubilete, o haciendo montoncitos con la masa y aplastándolos un poco.

Coloque una almendra en el centro de cada pasta.

* Ponga las perrunillas en una bandeja de horno engrasada o cubierta por un papel vegetal engrasado o lamina antiadherente, dejando suficiente separación entre ellas para que no se junten al hornearse.

Espolvoréelas con azúcar granulado e introduzca la bandeja en el horno, precalentado a 170ºC, durante 10 o 15 minutos, hasta que estén doradas.

Nº 283. PESTIÑOS

INGREDIENTES

250 g de harina de fuerza

250 g de harina normal

200 g de aceite

la piel de una naranja (solo la parte coloreada)

50 g de anises

50 g de ajonjolí

100 g de zumo de naranja

50 g de vino blanco

50 g de anis dulce (licor)

un pellizco de sal

PARA EL ALIMIBAR DE MIEL

300 g de miel

50 g de agua.

PREPARACIÓN

Ponga en el vaso el aceite y programe 5 min. a 100 ºC y velocidad 2. Agregue la piel de naranja, los anises y el ajonjolí y programe de nuevo 5 minutos a 100ºC y velocidad 1. Deje reposar unos minutos en el vaso, retire la piel de naranja, añada el zumo, el vino, el anis y la sal y triture todo durante 20 segundos, velocidad 5-7-9 progresivo. Tiene que quedar bien triturado. A continuacion incorpore las harinas y programe 30 segundos velocidad 6 y despues 1 minuto en velocidad espiga.

Retire la masa del vaso, estírela muy fina y haga cuadrados, dóblelos y selle las puntas con agua. Fríalos en aceite no muy calilente y báñelos en un almíbar de miel o espolvoréelos con azucar glass.

Almíbar: vierta la miel y el agua en el vaso y programe 4 minutos a 100ºC y velocidad 2. Vierta el almibar rapidamente en un cuenco y bañe los pestiños en él. Si prefiere espolvorearlos con azucar glass, espere a que se enfrien.

Se doblan las esquinas de un cuadrado hacia el centro.

Nº 284. PESTIÑOS DE JEREZ

INGREDIENTES

180 g de aceite

20 g de ajonjolí

20 g de anís en grano

50 g de licor de anís

100 g de zumo de naranja

100 g de vino oloroso de Jerez

700 g de harina de fuerza

PREPARACIÓN:

1-poner el aceite en T. VAROMA. velocidad 2 , 5 minutos

2-Echar el ajonjolí y el anís en grano 6 minutos, a 100 grados velocidad 1. Colar el aceite y reservar.

3.Verter en el vaso el zumo de naranja, el vino,el licor de anís y el aceite reservado, mezclandolo todo unos segundos a velocidad 6

4- añadir 350 g de harina y amasar 15 segundos a velocidad 6

5- Añadir el resto de la harina y amasar a velocidad ESPIGA ,3 minutos.

6- Formar los pestiños pequeños.

7- Hacer en un cazito un almibar con 500 g de miel, 100 g de azúcar y 200 g de agua.

8- Una vez fritos los pestiños, ir metiendolos en el almíbar hirviendo sacándolos rápidamente.

Nº 285. PLUM-CAKE DE NUECES

INGREDIENTES:

150 g de Azúcar

4 Huevos

130 g de Mantequilla

330 g de Harina

150 g de Nueces

1 Sobre de levadura Royal

PREPARACIÓN:

Se trocean las nueces durante 6 segundos a velocidad 3 1/2, procurando que queden trocitos pequeños y reserven.

Vierta en el vaso el azúcar y los huevos, programe 2 minutos a 40º velocidad 5.

Agregue la mantequilla y mezcle 10 segundos a velocidad 5.

Añada la harina, la levadura, y la sal y mezcle 10 segundos a velocidad 6. Incorpore las nueces y mezcle con la espátula.

Pincele un molde de plum-cake con mantequilla y enharínelo. Vierta la mezcla en el molde sin llenarlo mas de la mitad, espolvoree la superficie con azúcar normal e introdúzcalo en el horno a 170º durante 30 minutos aprox.

Nº 286. ROLLITOS DE ANIS

INGREDIENTES:

1 ½ cubiletes de azúcar.

La piel de ½ limón (sólo la parte amarilla).

½ cubilete de aceite de girasol.

1 cubilete de anís.

1 huevo.

5 cubiletes de harina.

1 sobre de levadura en polvo.

Un pellizco de sal.

PREPARACIÓN

Con el vaso de la Th bien seco, pon el azúcar y pulverízalo durante 30 segundos pasando progresivamente por todas las velocidades hasta llegar a la máxima. Sin parar la Th echa por el bocal la piel de limón (bien seca), debe quedar bien pulverizada. Añade el resto de los ingredientes menos la harina y la levadura, bate unos segundos a velocidad 2. Pon la harina y la levadura, amasa y programa 20 segundos a velocidad 6. Mójate las manos con aceite y saca la masa de la Th.

Forma unas bolas del tamaño de una nuez, presiónalas en el centro con el dedo para darles la forma de rollitos. Pincela con margarina una bandeja de horno, ve dejándolos directamente en la misma y con el horno precalentado los pones a cocer a 180º durante 15 ó 20 minutos.

Los puedes hacer fritos.

SUGERENCIA:

Si los cueces al horno, espolvoréalos con azúcar antes de meterlos al horno, Si los fríes el azúcar ponlo después de fritos.

Nº 287. ROSAS DEL DESIERTO

INGREDIENTES.

2 huevos

150 g de azúcar

150 g De margarina

300 g De harina

Piel de un limón

1 cucharadita de royal

Corn flakes.

PREPARACION:

Pulverizar el azúcar 1 minuto, velocidad 5-7-9. Añadir la piel del limon y seguir en velocidad 9 durante 1 minuto. Agregar el resto de los ingredientes (menos los corn flakes) y mezclar en velocidad6 unos segundos (la masa tiene que quedar como una pomada).

Hacer bolas pequeñas y rebozarlas en los corn flakes, irlas poniendo en la bandeja del horno y hornearlas a 180º durante 15 minutos.

Por último espolvorear con azúcar glace.

Nº 288. ROSCÓN DE REYES

INGREDIENTES para 10 personas

1 kg de harina trigal.
250 g de mantequilla.
250 g de azúcar.
50 g de levadura prensada.
5 huevos.
1 vaso de ron.
2 vasos de agua de azahar.
Ralladura de 1 naranja.
Ralladura de 1 limón.
Sal.

PREPARACIÓN

Sobre una mesa amplia se hace un pozo con la harina, en él se van echando todos los ingredientes y se empieza a empastar añadiendo la leche que admita hasta formar una pasta de bollos.

Se deja subir la masa durante 1 hora y después se aprieta en un recipiente y se mete en la nevera para que repose de nuevo (unas 2 horas).

Una vez fría se le dan unos golpes en la mesa para cuajarla y dándole forma redonda se aprieta en el centro con el dedo pulgar, y con las dos manos se le va abriendo redondel para formar un roscón o varios según el tamaño que se desee.

Se pone en una chapa para cocer y se deja en un sitio templado, se baña de huevo batido y se decora con frutas confitadas o simplemente con almendra granillo y azúcar.

Se cuece en un horno a 200º hasta que suba y se dore.

Nº 289. ROSCÓN DE REYES II

INGREDIENTES:

150 g de azúcar
piel de 1/2 naranja (parte de color)
piel de ½ limón (parte de color)
100 g de leche
2 huevos
sal
Agua de azahar
30 g de levadura prensada

125 g de mantequilla o margarina
550 g de levadura de fuerza
Para decorar:
1 huevo batido
fruta escarchada o almendras crudas fileteadas
azúcar granulado

PREPARACIÓN:

En el vaso de la Thermomix MUY SECO poner el azúcar y pulverizar a velocidades 5-7-9 progresivo durante 30 segundos. Añadir las pieles de naranja y limón y repetir la operación. Después añadir la leche y programar 2 minutos, temperatura 40, velocidad 5. Después añadir: los huevos, 2 cucharadas de agua de azahar, la mantequilla, la levadura y 1/2 cucharadita de sal y batir unos segundos a velocidad 5. Añadir la mitad de la harina y volver a batir unos segundos. Poner el resto de la harina y amasar en velocidad espiga 6 minutos. El secreto para que te salga bien es que esté muy amasado y dejarlo reposar después casi 5 horas.

Para hornearlo, precalienta el horno a 200º. En la bandeja, pincelada con aceite o mantequilla pon una bola de la masa (con la mitad de la masa te sale un buen roscón) hazle un agujero en el centro y vete dándole forma con las manos (si lo levantas y lo vas girando, como si fuera un collar se estira mejor)

Pinta la superficie con huevo batido y decora con las frutas escarchadas y/o almendras y azúcar.

Pon la bandeja del horno lo mas alta posible para que no se queme por abajo. En 20 minutos está listo. Puede que necesites ponerle al final un poco de grill para que coja color por encima.

Nº 290. ROSCON DE REYES DE MARIA JOSÉ

INGREDIENTES

Masa Madre:

150 g harina

50 g levadura panadero (bloque)

130 g agua muy fría (+ ó -)

Ingredientes Segunda Masa:

350 g harina

10 g sal

100 g azúcar

110 g mantequilla

3 huevos (125 g)

30 g agua de azahar

Piel ½ naranja

Frutas escarchadas para decorar

Crema pastelera para decorar

Azúcar granulado (azúcar humedecida)

PREPARACIÓN

Primer paso. Todos los ingredientes de la masa madre 2 minutos velocidad espiga. Dejamos reposar varias horas y mejor toda la noche.

Segundo paso. Echa por el bocal la piel naranja al 3 ½ 10 segundos. Reservar.

Vierte la masa madre en el vaso + sal + azúcar + mantequilla + huevos + agua azahar, y programa 7 segundos a velocidad 5. Agregamos la piel naranja + harina 2 minutos velocidad espiga (Cuanto más tiempo mejor queda). Comprobar si la masa necesita más harina y si fuese así añadir y darle más tiempo a velocidad espiga. Dejar reposar hasta que doble el volumen

Hacer con la masa dos bolas y dejar reposar tapada con un paño hasta que suba.

Mientras pincele la bandeja del horno con aceite o mantequilla, y con las manos mojadas en una chispita de aceite hacer un agujero central en cada bola y estire hacia los lados dando forma de roscón.

Adornar previamente antes de introducir en el horno. Pintar con un huevo. Adornar con frutas escarchadas. Hacer dibujitos con crema pastelera (que tendríamos previamente hecha una poquita). Montoncitos de azúcar granulado

Hornear. Introducir al horno a 50 º. (Importante colocar en el horno un vaso de agua para que exista humedad. Van muy bien los vasos de barro, que se utilizan en las cuajadas). Cuando haya doblado su tamaño subir el horno a 200º y hornee 10 a 15 minutos según tamaño del roscón.

Una vez frío rellenar de nata si se desea así y colocar la sorpresa.

Nº 291. ROSCOS DE ARCOS

INGREDIENTES:

2 huevos

6 cucharadas grandes de aceite de oliva

Igual cantidad de azucar

Ralladura de limon

2 cucharaditas de levadura

1/2 kg de harina de trigo.

PREPARACIÓN

Batir las claras, separarndolas de las yemas. Se le agrega las ralladuras de limon, las yemas, despues el azucar, luego el aceite y finalmente se le va echando poco a poco la harina mezclada con la levadura hasta que se forme una masa suave. Formar los rosquitos para freirlos en aceite y pasar una vez fritos por azucar y canela.

Estos roscos son tipicos de un pueblo precioso de la provincia de cadiz que se llama arcos de la frontera.

Nº 292. ROSQUILLAS CASERAS

INGREDIENTES

2 cubiletes de azucar

Cascara de medio limon

1 cubilete de aceite de girasol

2 huevos

1/2 kg de harina

1 sobre de levadura

1/2 cubilete de anis.

PREPARACIÓN

Triturar el azucar junto con la cascara de limon.

Añadir el resto de los ingredientes, menos la harina y la levadura, mezclar unos segundos. Añadir la harina junto con la levadura y programar 2 minutos en velocidad espiga.

Iremos formando bolas del tamaño de una nuez, las aplastaremos un poco y haciendo un agujero en medio formando las rosquillas. Freir en aceite caliente y cuando esten frias.

Espolvorear con azucar glas.

Nº 293. ROSQUILLAS DE LIMÓN

INGREDIENTES:

150 g azúcar

La piel de 1 limón, solo la parte amarilla

50 g de aceite de girasol

2 huevos

350 g. Harina o un poco más (la que admita la masa

1 sobre levadura

azúcar glass para espolvorearlas

PREPARACION:

Vierta el azúcar en el vaso, bien seco, 30 segundos, velocidad 5-7-9. Añada la piel del limón, 1 minuto, velocidad 5-7-9. Agregue el aceite y huevos, 10 segundos, velocidad 6. Ponga la mitad de la harina y la levadura, 8 segundos, velocidad 6. Incorpore el resto de harina y levadura, 15 segundos, velocidad 6. Si falta harina incorporar un poco, 15 segundos, velocidad espiga. Saque la masa del vaso con las manos mojadas en aceite.

Formar las rosquillas y freírlas en aceite caliente, escurriéndolas sobre papel absorbente y espolvorearlas con azúcar glass.

Nº 294. ROSQUILLAS DE RÉGIMEN

INGREDIENTES:

15 ml de edulcorante natrem

100 gr de margarina flora

1 cucharada de aceite de oliva

4 huevos

350 g de harina integral

150 g de harina normal

1 sobre de levadura royal

50 g de anís

PREPARACIÓN:

Echar en el vaso de la TM todos los ingredientes excepto la harina y la levadura, y mezclar 10 seg a el 6. Añadir la mitad de la harina integral y la mitad de la harina normal, y mezclar 8 seg a vel 6, a continuación ir añadiendo poco a poco el resto de la harina y la levadura. Programar 3 min vel espiga. (Tiene que quedar como una masa de empanada).

La sacamos de la TM para la meseta, y con ayuda de harina (para que no se nos pegue a las manos), vamos haciendo unas tiras largas amasándolas, y uniéndolas por los lados, formando las rosquillas.

Por último ponemos abundante aceite en la sartén, y las freímos.

Nº 295. SUIZOS O MEDIAS LUNAS

INGREDIENTES:

100 g de leche (1cub)

150 g de agua (1 1/2 cub)

100 g de azúcar

100 g de mantequilla, margarina o manteca de cerdo.

40 g de levadura prensada

550 g a 600 g de harina aproximadamente (9 - 10 cub)

1/2 cucharita de sal

Azúcar humedecida con unas gotas de agua para espolvorear.

1 huevo batido para pintar

PREPARACIÓN

Ponga en el vaso la leche, el agua, el azúcar y la mantequilla,y programe 2 minutos, 40º, velocidad 1. Eche la levadura, la sal y la mitad de la harina y amase 15 segundos, velocidad 6. Añada el resto de la harina, reservando un poco para ajustar la que admita y programe 3 minutos en velocidad Espiga (verifique si está correcto de harina, de lo contrario, añada un poquito más).

Haga los suizos o media noches . Píntelos con huevo batido. A los suizos, écheles azúcar humedecida. Déjelos subir, después de hechos, hasta que doblen su volumen, e introduzca en el horno, precalentado a 200 ºC, durante 15 minutos aproximadamente.

Técnicas para hacer suizos: Divida la masa en porciones de 70 a 90 g. (puede ayudarse con la espátula o con un cuchillo). Haga pequños bollos: colóquelos en una bandeja engrasada o con lámina antiadherente y hágales pequños cortes en el centro con ayuda de un cúter o una cuchilla. Ponga en cada corte azúcar humedecida con unas gotas de agua y píntelos con huevo batido. Una vez que hayan doblado el volumen, hornéelos a 200 ºC durante 15 minutos.

Nº 296. TARTA A LOS TRES CHOCOLATES

INGREDIENTES

300 g de nata para cocinar o 2 latitas de nata la lechera

300 gde chocolate de postre Nestlé.

300 g de chocolate con leche Nestlé

3 claras de huevo con un pellizco de sal y unas gotas de limón

300 g aproximadamente de mermelada de naranja con piel

100 g de cointreau

16 ó 18 bizcochos de soletilla

1 molde alto desmontable de 22cm. de diámetro

Para decorar:

24 lenguas de gato

75 g (1 tableta de chocolate blanco Milkybar para hacer virutas)

Una cinta roja para rodear la tarta y hacer un lazo

PREPARACION:

Con el vaso, las cuchillas y la mariposa muy limpios, monte las claras colocando la mariposa en las cuchillas y echando en el vaso las mismas junto con la sal y el limón. Programe 3 minutos en velocidad 3. A continuación, baje a velocidad 1 e incorpore la mermelada a través del bocal. Retire la mariposa y termine de envolver con la espátula. Saque y reserve en un recipiente alto.

Sin lavar el vaso eche la nata y programe 4 minutos, 100º, velocidad 2. Incorpore los dos chocolates, el negro y el de leche, troceados y mezcle en velocidad 1 hasta que quede todo bien homogéneo. Al final mezcle unos segundos en velocidad 3.

Eche la mitad de esta mezcla sobre las claras con la mermelada y una bien con movimientos envolventes y con la ayuda de la espátula y reserve.

Ponga el cointreau en un recipiente (os aconsejo en una pistola pulverizadora, ya que así podemos impregnar los bizcochos mucho mejor),bañe los bizcochos de soletilla ligeramente y cubra con ellos el fondo del molde. Eche sobre ellos la mezcla restante del vaso, vuelva a poner otra capa de bizcochos bañados en licor y sobre ellos la mezcla de las claras, Tape con film transparente y déjelos en el frigorífico durante 3 ó 4 horas como mínimo.

Para desmoldarlo, pase un cuchillo por todo el contorno del molde. Coloque la tarta sobre un plato de servir redondo con una blonda, pegue alrededor de ella las lenguas de gato, o bien barquillos partidos por la mitad. Ate una cinta alrededor haciendo un lazo bonito y por último, haga virutas de chocolate blanco con la ayuda de un pelapatatas y cubra con ellas la superficie de la tarta.

Nº 297. TARTA AL KIWI

INGREDIENTES:

PARA LA MASA QUEBRADA:

200 g de harina

100 g de mantequilla

1 huevo

1 pellizco de sal.

1 cucharadita de azúcar

PARA EL RELLENO:

200 g de nata líquida "la lechera'

200 g philadelphia.

150 g de azúcar

4 huevos.

50 g de mantequilla

piel de limón (solo la parte amarilla)

PARA EL GLASEADO:

50 g de agua

50 g de azúcar

recortes de kiwi

2 cucharaditas de zumo de limón.

PARA ADORNAR:

4 kiwis en rodajitas finitas. (reserve los recortes para el glaseado

PREPARACIÓN:

Ponga todos los ingredientes de la masa quebrada en el vaso y programe 15 segundos en velocidad 6.

Estírela muy finita, entre dos plásticos, y forre con ella un molde de 26 a 28 cm. de diámetro. Pinche con un tenedor toda la base del molde.

Hornéela a 180º hasta que esté dorada. Reserve.

Con el vaso muy seco, glasear el azúcar en velocidades 5-7-9.

Añada la piel de limón y vuelva a programar velocidades 5-7-9. (Baje lo que haya quedado en las paredes).

Ponga la mariposa en las cuchillas y eche todos los ingredientes restantes del relleno. Programe 7 minutos a 90º en velocidad 2.

Vuelque la crema rápidamente sobre la tartaleta horneada y deje enfriar.

Ponga en el vaso los ingredientes del glaseado y programe 2 minutos a 100º en velocidad 2.

Corte los kiwis en rodajitas finitas y cubra la superficie de la tarta con ellas en forma decorativa.

Pinte la tarta con el glaseado. Deje enfriar y reposar.

Nº 298. TARTA ALICIA

INGREDIENTES:

2 paquetes de galletas maría

1 tarrina de queso philadelphia

½ litro de nata liquida

1 frasco de mermelada de fresa

Leche y brandy

PREPARACIÓN

Se tiene preparado el molde de la tarta. Se van mojando las galletas en la leche que previamente le hemos añadido un chorro de brandy y cubrimos la base del molde.

A continuación le añadimos la nata y el queso con 50 g de azúcar que tenemos montada con la thermomix según la tabla de funciones básicas.

Repetimos la operación. A continuación hacemos un glaseado con la mermelada de fresa según el libro, dejamos enfriar y extendemos la ultima capa de nata.

Directamente metemos en la nevera

Nº 299. TARTA DE ALBERO

INGREDIENTES:

1 paquete de galletas maria

1 brik de nata asturiana para montar de 500 ml

1 lata pequeña (370 g) de leche condensada la lechera

PREPARACIÓN:

Echamos el paquete de galletas y trituramos en la th 3-5-7-9 durante unos segundos hasta que queden como arena

Montanmos la nata (con las cuchillas velocidad 3, y el vaso muy frío, hasta que monten)

Echamos en un bol y mezclamos envolviendo con la leche condensada.

En un molde desmontable untado de mantequilla cubrimos el fondo con polvo de galletas, encima la mitad de la mezcla, extendemos con la espátula, otra capa de polvo de galletas , otra de mezcla y por último galleta y............... Al congelador.

Sacar una hora y media antes de servir.

Se llama tarta de albero porque el polvo de galleta parece la arena de la plaza de toros (albero).

Nº 300. TARTA DE ALMENDRA

INGREDIENTES.

250g de almendras

250 de azúcar

6 huevos

ralladura de limón (al gusto)

PREPARACIÓN

1- Glasear el azúcar y la cáscara de limón.

2- Triturar las almendras y reservar.

3- Poner la mariposa. Vierta los huevos con el azúcar(lo del paso 1) PROGRAMAR 2' 40º velocidad 3. Quitar temperatura y dejar 6' en la misma Velocidad para que esponje.

4- A continuación incorpore las almendras y mezcle unos Segundos en velocidad.3

5- Por último vierta en un molde previamente engasado e introdúzcalo en el horno precalentado 180º unos 20' aproximadamente.

Por último espolvorear con azúcar.

Nº 301. TARTA DE ARROZ CON LECHE

INGREDIENTES

galletas María o napolitanas

800 g de agua

200 g de arroz

canela y cáscara de limón

500 g de leche condensada

200 g de nata liquida

2 laminas de gelatina neutra

PREPARACIÓN

1º Pulverizar las galletas con un poco de margarina en velocidades 5-7-9

Ponerlas en un molde desmontable de bizcocho y meterlo en el horno a 175º durante 10 minutos.

2º Poner en el vaso de la Thermomix la mariposa y añadir el agua, arroz canela en rama y piel del limón. Programar 25 minutos, temperatura 100 y velocidad 1.

3º Cuando acabe sacar la mariposa, la canela y la piel del limón y echar la nata y la leche condensada, las laminas de gelatina (estas deben haber estado en remojo unos minutos, escurrirlas bien antes de echarlas) y se ponen a mezclar todo durante 30 segundos en velocidad 2 1/2

4º Se vuelca en el molde preparado ya con la base de galletas y se desmolda al día siguiente. Echar por encima canela molida.

Nº 302. TARTA DE CUAJADA

INGREDIENTES:

500 g de leche

500 g de nata liquida

120 g de azúcar (también puede ser con fructosa)

2 sobre de cuajada royal

PREPARACIÓN:

Se mete todo en el vaso y se programa 9 minutos en temperatura 100º y velocidad 4.

Cuando termine se puede poner en un molde de pudín o de flan y antes de echarlo poner sirope de lo que te guste.

Otra forma es echar en un molde y encima poner bizcochos de soletilla o galletas, de esta forma cuando lo desmoldas quedan de base los bizcochos.

Nº 303. TARTA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

2 sobres de cuajada

1 litro de nata líquida

200 gr. de chocolate (si no es en polvo, lo trituras antes)

100 gr. de azúcar

PREPARACIÓN

Lo pones 7 minutos a 90ºC y después lo metes en un molde y a la nevera. Puedes ponerle en el molde una base de galleta.

Nº 304. TARTA DE CHOCOLATE DE MARIA JOSE

INGREDIENTES:

200 g de chocolate en polvo

100 g de azúcar

1 litro de nata líquida

2 sobres de cuajada

PREPARACIÓN:

Todo junto, 10 minutos, temperatura 90º, velocidad 5.

Cuando acabe (cuidado que quemará) lo echáis en un molde y al frigorífico hasta que cuaje y enfrié.

Podéis ponerle una base de galleta o bizcocho, y ya vereis...impresionante

Nº 305. TARTA DE FRAMBUESA

INGREDIENTES:

250 g de harina

150 g de azúcar

1 cucharadita de vainilla

1 cucharadita de canela

1 huevo

150 g de mantequilla blanda

150 g de almendras o avellanas

mermelada de frambuesa.

PREPARACIÓN

Triturar las almendras o avellanas con dos o tres golpes de turbo añadir el resto de los ingredientes y poner a velocidad 9 unos segundos hasta que se forme una masa.

Forrar un molde con algo mas de la mitad de la masa, previamente untado con mantequilla. Seguidamente se pone por encima de la masa la mermelada. Con el resto de la masa se extiende sobre el marmol y se cortan tiritas que se pondran en forma de reja sobre la mermelada.Hornear a 180º una 1/2 hora.

Nº 306. TARTA DE FRESA

INGREDIENTES:

150 g de harina

50 g de mantequilla

3 cucharadas de azucar

1 cucharadita rasa de royal

1 huevo entero

Relleno:

1/2 kg de fresas que se parten en rodajas y se ponen en remojo en el zumo de 2 naranjas con 3 cucharadas de azucar (1/2 hora)

crema pastelera

PREPARACIÓN

Se mezclan los ingredientes en velocidad 3 se forra un molde y se hornea.

Se hace una crema pastelera (ver libro)y se vierte sobre la masa.

Se escurren los fresones y se colocan encima de la crema. Se hornea 15 minutos a horno medio.

Con la naranja, poniendo la misma cantidad de liquido que de azucar se hace una gelatina poniendo en el vaso 5 minutos a 100º velocidad 1.

Se cubren las fresas con ello.

Se deja enfriar rapido al lado de una ventana para que brille mas. Por ultimo se adorna con nata.

Nº 307. TARTA DE FRESONES

INGREDIENTES:

· 250 g de galletas María
· 800 g de fresones
· 150 g de azúcar
· 75 g de mantequilla
· 1 huevo
· el zumo de dos naranjas

Para la tarta :
· 700 g de fresones
· 250 g de galletas María
· 75 g de mantequilla
· 25 g de azúcar
· 1 huevo

Para el almíbar :
· el zumo de dos naranjas
· 100 g de fresones
. 125 g de azúcar

PREPARACIÓN:

Tarta: Echar las galletas en el vaso y triturar en velocidad progresiva 4, 7 y turbo unos dos minutos. Hasta que queden pulverizadas. Echar vaso la mantequilla, el huevo y 25 g de azúcar. Amasar a velocidad espiga un minuto y medio. Hacer una bola con la pasta y colocarla en un molde bajo untado con mantequilla. Extender la masa por toda la base, dejando alrededor un borde de 2 centímetros. Limpiar los 800 g De fresones, partirlos por la mitad y colocarlos encima de la masa. Reservar aparte unos 100 g.

Poner la tarta en el horno a 150 ºC durante 15 minutos.

Almíbar: En el vaso limpio, cocer diez minutos el resto de los fresones con el azúcar y el zumo de naranja. Temperatura 100, velocidad 1.Una vez terminado trocear la fresas 20 segundos a velocidad 3. Cuando la tarta esté fría, echarlo por encima.

Antes de servir, dejar enfriar la tarta en la nevera.

Nº 308. TARTA DE FRUTOS SECOS Y CHOCOLATE

INGREDIENTES

Masa quebrada:

150 g de harina;

50 g de mantequilla;

1 huevo;

1/2 cucharadita de sal;

1/2 cucharadita de azúcar;

1 cucharada azúcar vainillada.

Relleno:

400 g de frutos secos (nueces, avellanas y almendras);

125 g de mantequilla;

125 g de azúcar;

3 cucharadas de miel;

1 tarrina de nata de 200 g

Terminación:

250 g de chocolate de cobertura;

1 tarrina de nata;

Licor de avellanas.

PREPARACIÓN

Poner los ingredientes de la masa quebrada en el orden citado, 15 segundos velocidad. 6. Reservar en el frigorífico.

Trocear los frutos secos al 3 1/2, 2 segundos, que queden trozos grandes, reservar.

Poner la mantequilla, el azúcar y la miel en el vaso 2 minutos, 80 º, velocidad. 3 hasta que esté disuelto. Añadir los frutos secos y revolver sin temperatura a velocidad. 3 hasta que quede integrado. Vamos añadiendo a la vez la nata por el bocal. Cuando todo este mezclado, echamos este relleno en el molde de tarta acanalado y desmontable, que habremos forrado con la masa quebrada y habremos horneado en blanco unos 10 ó 15 minutos (para que la masa no se humedezca con el relleno y quede blanda).

Vertemos el relleno en la tartaleta y horneamos unos 30 ó 35 minutos a 180º.

Calentamos la nata de la cobertura, 4 m. 100º, velocidad. 3 1/2, cuando pare echamos el chocolate y dejamos reposar unos minutos. Añadimos el licor y mezclamos 6 segundos a velocidad 3 1/2.

Vertemos esta cobertura sobre la tarta ya horneada, dejamos enfriar y a disfrutar.....

Nº 309. TARTA DE HOJALDRE Y FRESAS

INGREDIENTES

Para la base:

3 planchas de hojaldre (puede ser congelado). La masa Buitoni de Nestlè es un buen hojaldre

Fresas o fresones para cubrir

Para la crema:

100 g de azúcar

500 g de leche

4 yemas

30 g de Maicena

1 cucharadita de azúcar vainillada

30 g de mantequilla.

Para la nata:

400 g de nata líquida

3 cucharadas de azúcar glass

3 cucharadas de queso Philadelphia

Para el almíbar:

100 g de azúcar

50 g de agua

Unas gotas de limón

PREPARACIÓN

Estire el hojaldre y corte 3 planchas iguales. Pínchelas con un tenedor. Espolvoréelas con azúcar glass y déjelas reposar en la nevera unos minutos antes de hornearlas. Precaliente el horno a 200º y hornee de 15 a 20 minutos aproximadamente. Déjelas enfriar y mientras tanto prepare los rellenos.

Ponga la mariposa en las cuchillas y eche en el vaso todos los ingredientes de la crema excepto la mantequilla. Programe 6 minutos a 85º en velocidad 4. Añada la mantequilla y póngalo 5 segundos en velocidad 4. Sáquela y déjela enfriar cubierta con un film transparente. (Si está muy espesa cuando vaya a utilizarla, bátala 10 segundos en velocidad 4).

Con el vaso limpio, ponga la mariposa en las cuchillas, eche la nata con el queso en el vaso. Programe velocidad 3 hasta que esté montada. Añada el azúcar glass y únalo con la espátula.

Monte la tarta. Ponga una plancha de hojaldre en una fuente. Cúbrala con la crema. Ponga encima otra plancha de hojaldre y sobre ella la nata montada. Coloque encima la última plancha de hojaldre y sobre ella la nata montada. Coloque encima la última plancha de hojaldre y pincélela con un poco de crema para que se peguen las fresas.

Prepare el almíbar poniendo los ingredientes en el vaso y programando 5 minutos a 100º en velocidad 2.

Pinte las fresas con el almíbar y reserve en la nevera hasta el momento de servir.

Nº 310. TARTA DE HOJALDRE Y FRUTAS FRESCAS

INGREDIENTES

Para el relleno:

300 g de leche

3 yemas

70 g de azúcar

Piel de medio limón

Piel de media naranja

1 cucharadita de Maicena

1 pellizco de sal

Para la base:

Masa de hojaldre

Para cubrir:

Frutas frescas o en conserva

medio sobre de gelatina de fresa disuelta en 300 g de agua

PREPARACIÓN

Estire la masa de hojaldre de manera que quede muy finita. Forre un molde con ella. Pinche bien el fondo y los costados de la masa para que no suba, y selle bien los bordes de la masa al molde con las manos mojadas en agua para que no se bajen.

Hornéela a 200º, con el horno ya en caliente, hasta que esté un poco dorada y cocida. Déjela enfriar antes de rellenarla.

Ponga la mariposa en las cuchillas y eche en el vaso todos los ingredientes de la crema. Programe 4 minutos, 85º en velocidad 4. Cuando termine, cuélela y déjela enfriar antes de echarla sobre la tarta.

Una vez que haya puesto la crema sobre el hojaldre, vaya cubriéndola con las frutas alternando los colores. Pinte las frutas con un poco de gelatina semilíquida (se calienta el agua a 70º y luego se echa la gelatina para que se diluya bien. Métala en la nevera para que coja un poco de cuerpo, sin que llegue a espesar del todo).

Nº 311. TARTA DE KIWI

INGREDIENTES

PARA LA MASA QUEBRADA:

200 g de harina

100 g de mantequilla

1 huevo

1 pellizco de sal.

1 cucharadita de azúcar

PARA EL RELLENO:

200 g de nata líquida "la lechera'

200 g de queso Philadelphia.

150 g de azúcar

4 huevos.

50 g de mantequilla

piel de limón (solo la parte amarilla)

PARA EL GLASEADO:

50 g de agua

50 g de azúcar

recortes de kiwi

2 cucharaditas de zumo de limón.

PARA ADORNAR:

4 kiwis en rodajitas finitas. (reserve los recortes para el glaseado).

PREPARACIÓN

Ponga todos los ingredientes de la masa quebrada en el vaso y programe 15 segundos en velocidad 6. Estírela muy finita, entre dos plásticos, y forre con ella un molde de 26 a 28 cm de diámetro. Pinche con un tenedor toda la base del molde. Hornéela a 180º hasta que esté dorada. Reserve.

Con el vaso muy seco, glasear el azúcar en velocidades 5-7-9.

Añada la piel de limón y vuelva a programar velocidades 5-7-9. (Baje lo que haya quedado en las paredes).

Ponga la mariposa en las cuchillas y eche todos los ingredientes restantes del relleno. programe 7 minutos a 90º en velocidad 2.

Vuelque la crema rápidamente sobre la tartaleta horneada y deje enfriar.

Ponga en el vaso los ingredientes del glaseado y programe 2 minutos a 100º en velocidad 2.

Corte los kiwis en rodajitas finitas y cubra la superficie de la tarta con ellas en forma decorativa.

Pinte la tarta con el glaseado. Deje enfriar y reposar.

Nº 312. TARTA DE LIMÓN DE LA ABUELA

INGREDIENTES:

Base de pasta brisa
Para el relleno:
el jugo de 2 limones
la ralladura de 1 limón
125 g de azúcar
4 yemas de huevo
1 botellín de crema de leche
60 g de almendra molida
125 g de mantequilla derretida

PREPARACIÓN:

Se pone el azúcar a pulverizar a velocidad 5-7-9. y luego añadir unos trocitos de piel del limón y volver a pulverizar. Se añade el zumo de los limones.

Se pone el Thermomix a velocidad 4, se le añade la almendra, las 4 yemas, la mantequilla derretida y la crema de leche, se mezcla todo unos 5 minutos.

Se hace la pasta brisa; se deja en la nevera unos 15 minutos para que no se pegue tanto.

Se unta un molde de mantequilla se estira la masa, se forra el molde, se pincha la masa para que no se hinche. Se rellena con la mezcla anterior, y se pone al horno.

Cuando ya este si queda blanca por encima se pone unos minutos al gratinador.

El horno tiene que estar caliente a unos 180º. Tarda unos 35 minutos en hacerse.

Nº 313. TARTA DE MANZANA

INGREDIENTES

4 huevos

1 yogur natural

1 vaso de aceite

1 vaso de azucar

1 sobre de levadura

2 vasos de harina

5 o 6 manzanas reineta que son las mejores para esto

PREPARACION:

Se baten los huevos y se añade el yogur,en el mismo vaso del yogur se añade 1 vaso de aceite,un vaso de azucar,la levadura,y los 2 vasos de harina,(el vaso del yogur sirve de medidor)

Una vez mezclado esto bien sale como una masa,en esta masa se agregan las manzanas cortadas a laminas o tacos como se prefiera,se remueve todo bien,(tener la precaucion de dejar 2 manzanas para decorar)en una bandeja de tarta se unta mantequilla para que no se pegue la masa,incorporar la masa al recipiente,una vez incorporada,se pelan las 2 manzanas y se ponen encina a laminas cubriendo dicha masa,seguidamente se mete en el horno y esperas 40 min,dependiendo de la potencia del horno claro.

Cuando ya creas que esta hecha incale un palillo por varias zonas de la tarta si sale seco esque la tarta ya esta lista y si no vuelvela a meter,suando este hecha la untas con mermelada y al frigo con ella

Nº 314. TARTA DE MANZANA II

INGREDIENTES

- 6 manzanas reineta
- 125 g de mantequilla o margarina
- 2 yemas de huevo
- 1 huevo entero
- 1 ½ cubiletes de azúcar
- 2 ½ cucharadas de levadura en polvo
- 3 cubiletes de harina
- 1 pellizco de sal

PREPARACIÓN

Pelar las manzanas y partirlas en cuartos, filetearlas muy finas sin llegar hasta el final y reservar.

Poner en el vaso de Thermomix todos los ingredientes menos la harina, la levadura y la sal. Tapar y mezclar a velocidad 1.

Cuando esté batido, agregar la harina, la levadura y la sal. Tapar y mezclar con velocidad 0-1 dos o tres veces.

Verter la mezcla en un molde desmontable de 30 cm de diámetro y colocar los cuartos de manzana que teníamos reservados, con la parte fileteada hacia arriba.

Introducir en el horno, previamente calentado, durante 30 minutos aproximadamente a 180°. Comprobar con un pincho si está bien cocida.

Retirar del horno, dejar enfriar, desmoldar y espolvorear la superficie con azúcar glass, a través de un colador.

Nº 315. TARTA DE MANZANA ALEMANA

INGREDIENTES:

Para la masa

130gr de mantequilla en trocitos y temp. Ambiente

100 de azúcar glass

1 huevo grande

300gr de harina

Un pellisco de sal

Para el relleno

4 manzanas reinetas grande (puedes variar la marca de manzana a gusto)

El zumo de 1/2 limón

Canela en polvo

1 huevo para pintar

50gr de azúcar para espolvorear

PREPARACIÓN

Vierta todos los ingredientes de la masa y amase 10 segundos, velocidad 6. Retire del vaso y reserve en el frigorifico envuelta en film tranparente.

A continuación reparta la masa en dos. Estire una parte haciendo una capa muy fina y cubra el fondo de un molde redondo de 28 cm. De diametro desmontable.

Pele las manzanasy, sin lavar el vaso troceelas en dos veces 3 seg vel 3 1/2 viertalas sobre la masa poniendoles unas gotas de limón para que no se ennegrezcan y espolvoreelas con canela.

Seguidamente cubra con la otra parte de la masa a modo de empanada, pintela con el huevo y espolvoree con azúcar granulada por encima.

Por último haga con un cochillo unos cortes en toda la superficie de la masa, para que salga el vapor durante la cocción e introduzca en el horno, precalentado a 175º, durante 45 minutos aproximadamente.

Nº 316. TARTA DE MANZANA NAVIDEÑA

INGREDIENTES

Para la masa quebrada:

200 g de harina

100 g de mantequilla

1 huevo

30 g de azúcar y un pellizco de sal.

Compota de manzana:

6 manzanas reinetas peladas y sin corazón

100 g de agua

100 g de azúcar

1 palo de canela

1 cucharadita de azúcar vainillado

1 cucharada de zumo de limón

Cobertura:

70 g de azúcar

50 g de agua

2 yemas

2 hojas de gelatina (remojadas en agua fría)

200 g de nata líquida para montar

100 g de queso Philadelphia

Para decorar:

Chocolate Nestlé postres o chocolate con leche

Un molde desmontable de 26-28cm. de diámetro

PREPARACION:

Precaliente el horno a 180º. Ponga la gelatina en agua fría reserve.

Para hacer la masa quebrada ponga todos los ingredientes en el Thermomix por el orden en que aprecen y programe 15 segundos en velocidad 3. Saque la masa y póngala en una bolsa de plástico. Reserve.

Para la compota, ponga la mariposa en las cuchillas y eche el azúcar, el agua, la canela, y eche las manzanas en trozos. Programe 15 minutos, 100º, velocidad 1. Saque y reserve.

Mientras se hace la compota, estire la masa entre dos plásticos y forre con ella el molde, pinche toda ella con un tenedor y selle los bordes con las manos mojadas en agua. Hornee la masa durante 15 minutos a 180º. Cuando termine la compota, éhela en el molde e introduzcala de 10 a 15 minutos a la misma temperatura.

Para hacer la cobertura, ponga la mariposa en las cuchillas y eche el agua, el azúcar y las yemas en el vaso, programando 4 minutos, 85º, velocidad 1 1/2

Incorpore a continuación las hojas de gelatinas bien escurridas y mezcle 15 segundos en Vel 3. Déjelo enfriar dentro del vaso y cuándo esté frío, mezcle unos segundos en Vel 3, añada la nata muy fría y el queso Philadelphia y programe Vel 3 hasta que esté semimontada. Reserve.

Cuando saque la tarta del horno, déjela enfriar, cubra con la mezcla del vaso alisando la superficie y métela en el frigorifico para que cuaje la gelatina.

Desmolde en un plato redondo de servir con blonda, haga virutas de chocolates con la ayuda de un pela patatas y cubra con ellas toda la superficie.

Nº 317. TARTA DE MANZANA INMA

INGREDIENTES

4 cucharadas de harina,

1 de maicena,

4 huevos

4 cucharadas de azúcar,

PREPARACIÓN:

Lo echais todo a la Thermomix y batis.

Todo esto lo echais en un molde y poneis manzana en rodajitas encima.

Precalentáis el horno a 250º y y 25 minutos a 180º y luego le echais

Mermelada de manzana que yo la hago en la Thermomix y sale buenísima y la

Tarta queda durita y muy buena, rapida y sencilla

Nº 318. TARTA DE MANZANA

INGREDIENTES:

- 6 manzanas reineta
- 125 gramos de mantequilla o margarina
- 2 yemas de huevo
- 1 huevo entero
- 1 ½ cubiletes de azúcar
- 2 ½ cucharadas de levadura en polvo
- 3 cubiletes de harina
- 1 pellizco de sal

PREPARACIÓN:

Pelar las manzanas y partirlas en cuartos, filetearlas muy finas sin llegar hasta el final y reservar.

Poner en el vaso de Thermomix todos los ingredientes menos la harina, la levadura y la sal. Tapar y mezclar a velocidad 1.

Cuando esté batido, agregar la harina, la levadura y la sal. Tapar y mezclar con velocidad 0-1 dos o tres veces.

Verter la mezcla en un molde desmontable de 30 cm. de diámetro y colocar los cuartos de manzana que teníamos reservados, con la parte fileteada hacia arriba.

Introducir en el horno, previamente calentado, durante 30 minutos aproximadamente a 180º. Comprobar con un pincho si está bien cocida.

Retirar del horno, dejar enfriar, desmoldar y espolvorear la superficie con azúcar glass, a través de un colador.

Nº 319. TARTA DE MOKA

INGREDIENTES:

30 bizcochos de soletilla
150 gr. de café fuerte (para mojar los bizcochos)
Un poquito de leche fría (para mojar los bizcochos)
Almendras tostadas (para espolvorear al final como adorno)
Para el relleno:
400 gr. de mantequilla a temperatura ambiente
350 gr. de azúcar
6 yemas
100 gr. de agua
2 cucharadas de Nescafé
Un pellizco de sal

PREPARACIÓN:

Forre un molde en forma de corazón con film transparente procurando que sobresalga bien del mismo, Prepare la crema de moka. Ponga el agua y el azúcar en el vaso y programe 6 min. a 100º, en vel. 2.

Añada las yemas y la sal, y programe 3 min. 85º, en vel. 4. Mientras, disuelva el Nescafé en un poquito de agua. Cuando termine el proceso anterior, échelo en el vaso y mezcle 5 seg. en vel. 4 (tiene que quedar como una natilla). Saque del vaso y deje enfriar.

Lave el vaso y ponga la mariposa en las cuchillas. Incorpore la mantequilla y programe vel. 2 hasta que la misma se haya convertido en pomada.

Con la máquina en vel. 2, vaya incorporando poco a poco la natilla. Bata unos segundos más cuando haya incorporado todo el líquido.

Ponga la primera capa de bizcochos de soletilla en la base y pincélelos con leche fría. Extienda sobre esta primera capa, crema de moka. Ponga otra capa de bizcochos y remójela con café, cubra con otra capa de moka y termine con la última capa de bizcochos y remójela con café, cubra con otra capa de moka y termine con la última capa de bizcochos también remojada con café. Tape con film y déjela en el frigorífico para que la crema tome cuerpo.

Saque la tarta del molde ayudándose con el film. Cúbrala con crema de moka y las almendras tostadas para adornar utilice la manga pastelera con boquilla rizada, rellena de crema de moka. Consérvela en el frigorífico.

Consejos: Debe saber que para hacer la moka tiene que estar completamente fría la crema de yemas. Si no fuese así al incorporar ésta a la mantequilla no le montaría.

Debe hacerse con mantequilla, no con margarina.

Puede hacerlo en un molde a su gusto, queda muy bien en uno de plum-cake.

Nº 320. TARTA DE NARANJA

INGREDIENTES:

Base:

4 cub de harina,

1 huevo,

150 g de mantequilla,

3 cucharadas colmadas de azúcar,

1 cucharada de royal

Relleno:

1 poco de la masa de la base

3 huevos,

2 1/2 cub de azúcar,

La piel de 1 naranja sin lo blanco,

2 naranjas sin pepitas ni blanco,

1 cucharada de mantequilla

Glaseado:

4 cucharadas colmada de azúcar,

2 cucharadas de mermelada albaricoque o melocotón,

El zumo de 1/2 limon ,

Una cucharada de agua

PREPARACIÓN:

Base: Se echa todo en el vaso poniendo: 1/2 de harina luego mantequilla, la otra1/2 de harina y el resto de los ingredientes, programar v 6 y mirar que haga bola

Relleno: 1 poco de la masa (como una nuez) de la base, se añade azúcar glass y las pieles de la naranja y trituramos velocidad 9.

Luego añadimos el resto y trituramos pasando por todas las velocidades. Finalmente un rato (2´) en v5 a la vez que extendemos la masa ponemos al horno 40 minutos, que no se queme

Glaseado: Programar 6´100º velocidad 5 se echa por encima de la tarta

Nº 321. TARTA DE NUECES DE VALDEDIOS

INGREDIENTES:

BASE:

150gr de harina,

50 g de mantequilla,

3 cucharadas de azúcar,

1 huevo

RELLENO:

250 g de azúcar,

250 g de nueces,

3 huevos,

un chorro de jerez o coñac

PREPARACIÓN:

Mezclar los ingredientes de la base en V 3o4 y forrar un molde

Hacer azúcar glass poner las nueces y triturar añadir los huevos y el coñac, colocar sobre la la base esta mezcla y poner a horno medio

Adornar una vez frio con nata y nueces caramelizadas.

Nº 322. TARTA DE PIÑA

INGREDIENTES:

2 botes de 1/2 kg. De piña.
500 g (5 cubiletes) de nata líquida.
1 terrina de queso philadelphia.
50 g (1/2 cubilete) de azúcar.
50 g (1/2 cubilete) de licor al gusto.
36 bizcochos de soletilla.
Guindas para adornar.

PREPARACIÓN

Ponga la mariposa en las cuchillas, vierta en el vaso la nata, el queso philadelphia y el azúcar y bata durante 20 segundos a velocidad 4. Vuelque la mezcla obtenida en dos recipientes y reserve una parte para rellenar la tarta y la otra para decorar la misma. Sin lavar el vaso, vierta en él la piña bien escurrida, reservando 8 rodajas para la decoración y triture 20 segundos a velocidad 6. A continuación, mezcle el jugo de la piña con el licor elegido y empape los bizcochos en la mezcla.

Seguidamente, forre un molde alto desmontable con plástico transparente y prepare la tarta de la siguiente forma: cubra el fondo con una capa de bizcochos remojados en el jugo de piña. Cúbralos con la nata y el queso montados, ponga de nuevo bizcochos, sobre éstos una capa de piña triturada y finalice con bizcochos. Deje en el frigorífico hasta que esté bien cuajada.

Por último, desmolde y adorne con la nata con queso reservada, las rodajas de piña y las guindas. Si lo desea haga unos adornos con un tenedor.

Nº 323. TARTA DE PIÑA TERE

INGREDIENTES

PREPARACIÓN:

En el molde se echa caramelo, encima se colocan las rodajas de piña y encima se cubre todo el molde de sobaos (yo en realidad, en lugar de sobaos hago un bizcocho fino, o uno normal que corto a la mitad, una la utilizo y la otra la congelo para otra ocasión). Por otro lado ponemos al fuego el almíbar de la piña y disolvemos en ella gelatina insabora, cuanto esté bien disuelta se le añaden 400 ml de nata liquida. Este almíbar se echa encima del bizcocho o sobaos empapandolo bien y se mete en la nevera unas 6 horas. Se desmolda dándole la vuelta.

Nº 324. TARTA DE QUESO

INGREDIENTES;

3 huevos hermosos

1/2 litro de leche

180g de azucar

2 sobres de cuajada royal

Una tarrina de queso filadellpia o similar

Un poco de gelatina de cualquier color.

PREPARACION;

Ponemos todos los ingredientes en el vaso thermomix programando 7 minutos, Temperatura 90º, Velocidad 5. Cuando acabe el tiempo volcamos rapidamente en unafuente bonita de cristal.

Mientras en un vaso con agua tibia echamosdos cucharadas colmadas de gelatina de algun color q queramos e incluso alguna cucharada de mermelada similar al color de la gelatina, Echamos a la tarta la gelatina y dejamos en el frigorifico hasta que cuaje del todo,

Nº 325. TARTA DE QUESO CAMPO

INGREDIENTES

1 bote de leche condensada

La misma medida del bote de leche condensada de leche

"normal"

1 cucharada de maizena

5 huevos

1 tarrina de queso Philadelphia o similar

1 yogurt natural

PREPARACIÓN:

Se mezclan todos los ingredientes en la Thermomix (a una velocidad media, 4 ó 5)durante unos segundos y se vierte el contenido en un molde, previamente engrasado.

Se mete el horno (aproximadamente 40 minutos) a una temperatura alta (210º)

Nº 326. TARTA DE QUESO CON FRESONES

INGREDIENTES

3 yogures naturales desnatados

500 g de queso de Burgos

1 cucharada de zumo de limón

30 g de margarina

1 1/2 cubiletes de sacarina

200 g de cereales integrales Fitness

5 hojas de gelatina

Fresas, frambuesas o frutas del bosque para adornar

1 molde desmontable de 20 o 22 cm de diámetro por 7 cm de alto

PREPARACIÓN:

Poner unos minutos en remojo, con agua fría, las hojas de gelatina.

Poner en el vaso, bien seco, de la Thermomix, la mitad de los cereales y trltúrelos durante 20 segundos en velocidad 4. A continuación, y sin abrir el vaso, incorpore la margarina y programe 20 segundos, velocidad 4 (debe quedar como tierra húmeda).

Cubra el fondo del molde con la mezcla, apretándola contra la base.

Ponga en el vaso de la Thermomix 1 yogur y programe 2 mlnutos, 70º, velocidad 2 1/2. Añada las hojas de gelatina escurriéndolas bien con la mano y programe 12 segundos, velocidad 3. Agregue los otros dos yogures, el queso, el limón y el edulcorante,y programe 25 segundos, velocidad 4. Vierta la mezcla obtenida sobre la base preparada en el molde y métalo en el frigorífico un mínimo de 3 horas para que cuaje. Pase un cuchillo alrededor de la tarta antes de abrir el molde. Colóquelo en un plato de servir y decórelo cubriendo la superficie con fresas o frambuesas, o bien haga un borde clavando los cereales y poniendo en el centro las frutas decorativamente.

Nº 327. TARTA DE QUESO MARISA

INGREDIENTES:

1 sobre de gelatina ROYAL (Sabor preferido)

200 g de galleta triturada

100 g de mantequilla

200 ml de nata líquida

60 g de azúcar o 40 g de fructosa

1 tarrina de 200 g de queso de untar

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso las galletas y triturarlas durante unos segundos. Mezclarlas con la mantequilla y cubrir con la mezcla un molde, desmoldable. Si se quiere, se puede hornear durante unos minutos, unos 10, en horno caliente a 180 grados, quedará la base más crujiente.

Preparar la gelatina según las indicaciones de la marca.

Poner todos los ingredientes en el vaso y mezclar durante unos segundos a velocidad 4. Extender sobre el molde y dejar cuajar en el frigorífico.

Desmoldar y subir con sirope, caramelo o mermelada. Al gusto.

Idea: Para una presentación más bonita en la mesa, no preparar la base de galletas. Elaborar sólo el cuajado y repartirlo en moldes individuales. Desmoldarlos sobre una copa o pequeñas bandejitas. Serviremos a cada comensal la suya sin miedo a que, al partir la tarta, el corte no sea perfecto ya que no todos somos expertos.

Nº 328. TARTA DE QUESO MARISA II

INGREDIENTES:

4 huevos

2 yogures (de cristal)

9 cucharadas soperas de azúcar

3 cucharadas rasas de MAIZENA

8 quesitos (tipo KIRI)

caramelo líquido

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso todos los ingredientes menos el caramelo líquido.

Batir hasta que quede una masa líquida y fina.

Caramelizar un molde apto para el microondas (PYREX) y verter en él la mezcla.

Introducir en el microondas, a máxima potencia, durante 10-12 minutos (según potencia del horno).

Comprobar si está cuajado pinchando con una aguja.

Al enfriarse baja un poco el volumen.

Nº 329. TARTA DE QUESO, MIEL Y CROCANTI

INGREDIENTES:

250g queso mascarpone

250 g queso de nata. También llamado nata de Cantabria

300ml nata para montar

3/4 taza de azúcar

1/4 taza de miel

400gr leche condensada

1 y 1/2 paquetes de galletas María

50 g almendras crudas (fileteadas o no)

100gr mantequilla

Canela en polvo

PREPARACIÓN

Lo primero es poner las galletas en la Thermomix y rallarlas a velocidad 9.reservamos

En un cazo ponemos el azúcar y hacemos un caramelo bien doradito el cual vertimos sobre las almendras que previamente habremos puesto sobre papel aluminio engrasado para que no se pegue. Dejamos enfriar y endurecer.

Una vez duro rallamos este crocanti y lo unimos a la galleta rallada y le vertimos la mantequilla liquida (calentada en el microondas)hacemos una masa homogénea y con esta y prensando con las manos forramos el fondo y las

paredes de un molde desmontable. Esto lo ponemos 15 minutos en el horno a 180º (esta parte de horno no es tan necesaria)

En el vaso de la Thermomix ponemos el mascarpone y el queso Cantabria que debes dejar una horas antes fuera de la nevera para que se ablande y le damos a velocidad 7 hasta que se quede una crema homogénea. después añadimos la leche condensada y por ultimo la miel. Batimos a velocidad elevada para que quede muy fina la masa. Reservamos.

Por ultimo montamos la nata en la Thermomix y se la agregamos a la masa anterior con cuidado y vertimos todo sobre la base de galleta-crocanti.

Después espolvoreamos sobre la superficie una buena capa de canela molida y al congelador durante varias horas.

Esta para morirse!

Se la he hecho ya a toda mi familia y han quedado encantados.

Lo único es que es difícil de cortar la parte de la galleta cuando esta congelada. Pero merece la pena el esfuerzo

Es mejor hacerla el día anterior

Y si hay alguna dudad porque no se si me he explicado bien

Nº 330. TARTA DE QUESO QUARK

INGREDIENTES:

Masa quebrada para la base:
150 g de harina
80 g de mantequilla o margarina
2 cucharas de azúcar
1 pizca de sal
1 yema
1 cucharada de leche

Relleno:
3 yemas
150 g. de azúcar
½ sobre de azúcar de vanilla
500 g queso Quark
6 hojas de gelatina
Nata montada.
4 claras de huevo

PREPARACIÓN

Base: Verter los ingredientes en el vaso de la Thermomix y programar 20 segundos, velocidad 6. Al finalizar unir la masa a mano. Extender sobre la base desmontado de un molde redondo (26-28 cm), pinchar bien con un tenedor y dejar la base en la nevera mientras precalienta el horno unos 10 minutos. Hornear a 200º, 20 minutos. Dejar enfriar la base y colocar el aro del molde

Relleno: poner la mariposa en el vaso, echar todos los ingredientes menos la gelatina, y programar 2 minutos, velocidad 3. Aguar la gelatina en un plato tres minutos, y luego diluirlas en un poquito de agua (20 cl.) hirviendo. Echar la gelatina diluida sobre la crema y mezclar otros 20 segundos, velocidad 3. Verter esta crema en un cuenco aparte y dejar que empieza a cuajar un poco. (unos 40 minutos). Añadir la nata montada y las claras a punto de nieve con cuidado y verter sobre el molde. Dejar reposar 3 horas como mínimo.

Antes de servir se puede adornar con frutas frescas, congeladas o confitadas. (p.ej. melocotón en almíbar, piña, kiwi....)

Nº 331. TARTA DE QUESO RÁPIDA

INGREDIENTES:

260 g de nata.

200 g de leche

200 g de Queso Philadelphia

160 g de Azúcar (A gusto, se puede aumentar o disminuir la cantidad)

2 sobres de cuajada

PREPARACIÓN:

Caramelice un molde

Poner todos los ingredientes en el vaso y programar 9 minutos, temperatura 90ºC y velocidad 4.

Vaciar todo el contenido del vaso en el molde y cubrir con galletas, biscochos o dejar sin nada (a gusto).

Esperar a que enfríe.

Nº 332. TARTA DE QUESO SILVIA

INGREDIENTES

1/2 l. de nata líquida

300 g de azúcar

1 cucharadita de azúcar avainillada

8 huevos

2 yoghourts naturales + 2 de limón

2 tarrinas de queso Philadelphia de 250 g

100 g de maizena

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso de la Thermomix la nata con el azúcar y el azúcar avainillado y programar 8 minutos a 90º velocidad 1 y 1/2.

Mientras tanto, batir los huevos. Cuando pare la máquina, verter el contenido del vaso sobre los huevos y batir con varillas.

Añadir los yoghourts, el queso y la maizena.

Entrar al horno a 150º durante 1 hora y 15 minutos

Nº 333. TARTA DE QUESO SIN QUESO

INGREDIENTES:

1 cubilete de azucar

1 huevo

2 sobres cuajada

4 cubiletes de leche

4 cub de nata líquida (valen los botes de nata la lechera)

3 cucharadas de leche en polvo

PREPARACIÓN

Poner todo en el vaso del thermomix, y programar 8 minutos, 100º, velocidad 4

Poner en un molde con caramelo hasta que cuaje o base de galletas o sobaos y voltear.

Yo nunca le pongo ninguna base, solo con el caramelo está muy rica es como un flan muy suave.

Nº 334. TARTA DE REQUESON Y CIRUELAS

INGREDIENTES:

250 g requesón

3 huevos

1 yogur natural

50 g azucar

1 y 1/2 cucharadas de Maicena

12 ciruelas pasas deshuesadas

Un poquito de ron (o brandy)

Masa brisa

PREPARACIÓN

Poner las ciruelas a macerar en el licor 2-3 horas antes.

Poner en el vaso el azucar y pulverizar unos segundos a velocidad progresiva 5-7-9 (según las instrucciones del libro). Incorporar el resto de ingredientes (excepto las ciruelas y el licor) y mezclar a velocidad 2.

Hornear la masa brisa previamente colocada en un molde plano, siempre poniendo algo de peso (garbanzos o algo similar), siguiendo las instrucciones del fabricante.

Incorporar la mezcla y las ciruelas las repartimos por la masa.

Hornear la tarta unos 20 minutos a 180º.

Nota: las ciruelas tambien se pueden poner confitadas en mantequilla y azucar y se pueden sustituir por gajos de manzana igualmente confitados.

Nº 335. TARTA DE SAN MARCOS

INGREDIENTES

Azucar

tocinillo de cielo

nata montada (1 ½ litro)

un bizcocho de soletilla (o de la abuela)

almibar para el bizcocho.

PREPARACIÓN

Caramelizo el molde desmontable y lo dejo enfriar. Se prepara el tocinillo de cielo según la receta de thermomix (se puede comprar uno de estos de Royal y echarle un par de yemas). Se incorpora al molde desmontable. Se deja enfriar unas 3 horas para que coja consistencia.

Mientras se hace el bizcocho de soletilla (redondo) de la misma medida que el otro molde, según la receta bizcocho de la abuela.

Despues un almibar a base de azucar, agua y algún licor siguiendo la receta de thermomix.

Hecho el bizcocho, se divide en dos, y se empapa bien con el almibar.

Montamos la nata, como viene en el libro.

Preparamos la tarta: cogemos el molde caramelizado con el tocinillo de cielo, le ponemos una parte del bizcocho, la nata que extiendo con la espatula, la otra parte del bizcocho y lo meto en el frigo un día para que tome consistencia el asunto.

Al día siguiente se desmolda, se decora con la nata sobrante y listo para comer.

Nº 336. TARTA DE SAN VALENTÍN

Hay que hacer una base de masa quebrada, al rededor poner con la manga pastelera un cordón de masa choux y hornear junto con pequeños montoncitos de masa choux que luego hay que rellenar de crema pastelera, y colocarlos encima del cordón formando una corona, el centro rellenarlo de nata, yo le he puesto jarabe de fresa al montarla para que quede rosita.

Yo la he hecho en forma de corazón pero se puede hacer en la forma que se quiera.

Nº 337. TARTA DE SAN VALENTÍN II

INGREDIENTES:

Bizcocho de naranja

500 g De nata líquida.

200 g De queso philadelphia.

30 g De azúcar en grano.

9 gotas de colorante alimentario vegetal rojo.

100 g De nata líquida.

100 g De chocolate "postres" nestlé.

100 g De chocolate con leche nestlé.

20 g De licor al gusto (brandy, whisky, cointreau...)

PREPARACIÓN

Abrir el bizcocho por la mitad.

Cobertura: con la máquina fría, poner la mariposa en la cuchillas y añadir todos los ingredientes (la nata muy fría). Montar en velocidad 3 (cuidado con la nata). Reservar un poco de mezcla y el resto ponerlo en la manga pastelera con boquilla rizada y guardarla en la nevera.

Relleno: Poner el el vaso la nata y programar 2 minutos, 100º, velocidad 2. Añadir los chocolates troceados y el licor. Presionar el turbo varias veces y programar 15 segundos en vel. 6. Cuando quede una mezcla homogénea, se saca y se reserva.

Una vez frío el bizcocho y abierto, se rellena con la trufa y se cubre con la otra parte del bizcocho. Con la ayuda de una espátula, se cubre el bizcocho con una capa muy fina de cobertura y sobre ésta, se harán rosetones por toda la superficie con la nata de la manga pastelera.

Nº 338. TARTA DE SANTIAGO

INGREDIENTES

-250 g de almendras

-5 huevos

-150 g de azúcar

-1 nuez de mantequilla (como 30 g)

-ralladura de limón

-canela en polvo

PREPARACIÓN:

Moler las almendras a velocidad 5-7-9. Reservar

Batir los huevos con el azúcar durante 1 minuto a velocidad 3.

Añadir la ralladura de limón y la canela. Mezclar 30 segundos a velocidad 5. Sin parar la Th, añadir las almendras, poco a poco, por el bocal.

Verter en un molde enmantequillado y enharinado. Introducir en el horno, precalentado, 200 grados hasta comprobar que está en su punto (pinchando con una aguja. Cuando ésta salga limpia está perfectamente horneada).

Espolvorear con azúcar glassé. Puede adornarse colocando, en el centro, una plantilla de la Cruz de Santiago. Esta quedará delimitada por el azúcar.

Nº 339. TARTA DE SANTIAGO II

INGREDIENTES:

. 250 g de almendra cruda blanca

. 250 g de azúcar

. 4 huevos

. ½ cucharadita café de levadura

PREPARACION:

Poner azúcar, 30 segundos, progresivo 5-7-9. Añadir almendras, 12 segundos, progresivo 7-9. Echar los huevos, 30 segundos, velocidad 6. Por último añadir la levadura, 6 segundos, velocidad 4.

Si la mezcla quedara muy espesa, se puede echar media tacita de leche.

Toda la mezcla se echa en un molde que estará untado de mantequilla y al horno, que estará precalentado a 170 ºC, durante 30-35 minutos.

Cuando se saca del horno se espolvorea con azúcar molida.

Si se quiere, en el centro se pone la cruz de Santiago para adorno.

Nº 340. TARTA DE TURRÓN BLANDO JIJONA

INGREDIENTES

1 cub de azúcar raso

200 ml de nata líquida

Medio litro de leche

1 pastilla de turrón blando de Jijona

1 sobre de cuajada Royal

PREPARACIÓN

Ponerlo todo en la Thermomix 8 minutos, 100 ºC y a velocidad 2. Caramelizar un molde (Caramelo Royal) y poner encima la mezcla. Esperar a que se enfrie y desmoldar. Se le puede poner si se quiere una base de bizcochitos como sobaos.

Nº 341. TARTA FLOR DE CHOCOLATE Y AVELLANAS

INGREDIENTES:

4 Huevos.

100 g de azúcar

150 g de mantequilla.

150 g de avellanas tostadas y ralladas.

150 g de chocolate Nestlé postres.

Bizcochos de soletilla.

PREPARACIÓN:

Con el vaso bien limpio, sin rasa y seco, ponga la mariposa en las cuchillas y eche las 4 claras con un pellizco de sal y unas gotas de limón. Programe 3 minutos en velocidad 3. Saque y reserve.

Sin lavar el vaso, quite la mariposa de las cuchillas, eche las avellanas y ralle 15 segundos en velocidad 6. Incorpore el chocolate, dé 5 golpes de turbo y programe 4 minutos, 40º, velocidad 3.

Añada las yemas, mantequilla y azúcar, y programe 5 minutos, 80º, velocidad 4. Termine de unir bien con la espátula.

Saque a un recipiente, añada las claras montadas y una todo suavemente con movimientos envolventes para que no se bajen.

Vierta en un molde y cubra con bizcochos remojados en cualquier licor de su gusto. Introdúzcalo en el congelador.

Cuando vaya a servirlo, desmóldelo y espolvoree con cacao puro en polvo, o adórnelo a su gusto.

Nº 342. TARTA GLORIA BENDITA

INGREDIENTES:

Para el bizcocho:

100 g nueces peladas

3 huevos

100 g azúcar

200 g harina

200 g nata líquida

1 sobre de levadura royal

Un pellizco de sal

Para la crema:

350 g leche condensada (cocida)

3 huevos

200 g nata líquida

1 cdta azúcar vainillado

Para la cobertura:

350 g de leche condensada (cocida)

100 g nueces peladas

PREPARACIÓN

Cocer un bote grande de leche condensada (740 g). En olla rápida 30 minutos. En olla presión normal, 90 minutos. Sacar y dejar enfriar.

Bizcocho: ponga las nueces en el vaso y trocéelas 10-12 segundos a velocidad 3 ½. Sacar y reservar. Ponga la mariposa en las cuchillas, añada al vaso los huevos y el azúcar, y programe 5 minutos, 40º, velocidad 3. Agregue la harina, la nata, la levadura y la sal y mezcle durante 4 segundos, velocidad 1. Quite la mariposa e incorpore las nueces al vaso. Termine de mezclar con movimientos envolventes con la espátula.

Engrase y enharine un molde. Vuelque en él la masa e introdúzcalo en el horno precalentado a 180º, durante 25-30 minutos Desmóldelo sobre una rejilla y deje enfriar.

Crema: ponga en el vaso la mitad de la leche cocida. Añada los huevos, la nata y el azúcar vainillado y programe 7 minutos, 90º, velocidad 4. Cuando

termine el tiempo quite la temperatura y deje un minuto más en la misma velocidad. Retírela del vaso y déjela enfriar en el frigorífico, tapada.

Cuando el bizcocho y la crema estén fríos, corte el bizcocho por la mitad en sentido horizontal y cúbralo con la crema preparada.

Para la cobertura bata con un tenedor la leche condensada reservada. Cubra la tarta completamente y adórnela con las nueces. Resérvela en el frigorífico para que el relleno y la cobertura tomen más consistencia.

Nº 343. TARTA Mª LUISA

INGREDIENTES:

1 tarrina de philadelphia

1 litro de leche

2 sobres de cuajada

½ litro de nata

175 g de azúcar

PREPARACIÓN

Poner los ingredientes en el vaso y programar 8 minutos a 90º a velocidad 4. Poner en un molde, caramelo y adornar con nueces caramelizadas.

Nº 344. TARTA MOUSSE DE LIMÓN

INGREDIENTES

6 huevos

3 cubiletes de azúcar

2 cubiletes de zumo de limón

2 cucharadas de ralladura de limón

1 cucharadita de gelatina en polvo sin sabor

250 g de bizcochos de soletilla.

PREPARACIÓN

Mezclar la gelatina con un cubilete de zumo de limón. Poner en el vaso las yemas, 2 cubiletes de azúcar y el resto del zumo del limón. Añadir la gelatina disuelta con el limón. Mezclar en velocidad 8 durante 30 segundos y luego programar 5 minutos, velocidad 4, 100º. Sacar la crema y dejarla refrescar removiendo de vez en cuando. Mojar rápidamente los bizcochos con leche y forrar el fondo y las paredes del molde. Montar las claras a punto de nieve y añadir 1 cubilete de azúcar (previamente molido en velocidad 9). Mezclar las claras con la crema y verter encima de los bizcochos. Poner en la nevera de 10 a 12 horas.

Nº 345. TARTA MÚSICO

INGREDIENTES:

Masa de hojaldre, puede ser congelada

Crema pastelera

Frutos secos (almendras, avellanas toreras, pasas, nueces....)

Almibar

PREPARACIÓN

Forrar un molde con la placa de hojaldre (de los de blondas desmontable), introducir en el horno a la temperatura y tiempo que indique el fabricante.

Mientras preparar una crema pastelera como se indica en el libro, cuando se haya templado un poco volcar sobre la masa de hojaldre, poner encima de la crema los frutos secos y bañar con el almibar.

Dejar enfriar y servir.

Realmente está muy buena.

Nota: yo al almibar le suelo agregar dos hojas de gelatina, para que quede con mayor consistencia la superficie y sale muy bien.

Nº 346. TARTA NAVIDEÑA DE FRUTOS SECOS

1 tartaleta de masa quebrada

20-25 ciruelas pasas

100 gr. De piñones

100 gr. De pasas de corinto

100 gr. De nueces trituradas

½ cubilete de brandy

Para la crema pastelera:

1 huevo entero y 2 yemas

1 cubilete de azúcar

1 cubilete de harina

5 cubiletes de leche

½ cucharadita de vainilla

Cáscara de un limón (parte amarilla)

1 cucharada de mantequilla

Para el glaseado:

3 cucharadas de mermelada de albaricoque

2 cucharadas de azúcar

El brandy de macerar las frutas

PREPARACIÓN

Forrar un molde desmontable de 26-28 cm, con la masa previamente estirada muy fina. Se unta con un pincel con clara de huevo, pinchar con un tenedor y hornear a temperatura media durante 15-20 minutos, hasta que se vea que está hecha.

Partir las ciruelas por la mitad, y ponerlas junto con las pasas en un cuenco, se rocían con el brandy y se dejan macerar.

Mientras tanto, se prepara la crema pastelera. Poner en el vaso muy seco, el azúcar y la cáscara del limón. Cerrar el vaso del thermomix y glasear a velocidad 6-7 hasta que esté bien pulverizado. Se agrega el resto de ingredientes menos la mantequilla. Se tapa y cierra y se pone el colador en la boca del cubilete. Se programa velocidad 1, temperatura 100º durante 10 minutos, hasta que se vea que adquiere la consistencia de una crema. Cuando

pare, añadir la mantequilla y se pone a velocidad 6 unos 2-3 minutos sin temperatura, para evitar que se corte.

Retirar la tartaleta del horno y rellenar con la crema pastelera.

Se van colocando los frutos secos sobre la crema, en forma de aro, empezando por la parte exterior. Primero las ciruelas, otro círculo de piñones, otro más pequeño de pasas, así hasta que quede un círculo en el centro de unos 4-5 cm. , y se vierte en ése centro las nueces trituradas.

Preparar el glaseado, se ponen en el vaso todos los ingredientes, se cierra y se tapa con el colador. Programar velocidad 1, temperatura 100º durante 3 minutos.

Se vierte en un cuenco y con un pincel, se pasa éste glaseado por la tarta.

Dejar enfriar.

Nº 347. TARTA PURA

INGREDIENTES

1 sobre de gelatina de limon

1 tarrina de queso philadelphia

1 lata de leche ideal o 200 g de nata

1 bote de mermelada de fresa

7 galletas

100 g de azucar

PREPARACIÓN

Se tiene preparado el molde de la tarta untado con mantequilla, sobre el se echan las siete galletas partidas con el thermomix.

A continuación ponemos en el thermomix 200 g dDe agua sobre el que echamos el azúcar y el sobre de gelatina, programamos 4 minutos, velocidad 1, 70 grados. Cuando pare le añadimos la leche ideal y la tarrina de queso, mezclándolo todo y lo vertimos en el molde.

Lo metemos en la nevera hasta que se enfrie y cuaje y luego lo cubrimos con una buena mermelada de fresa.

Nº 348. TARTA SELVA NEGRA

Ingredientes:

Para el bizcocho
100 g de harina
40 g de cacao puro
2 cucharadita de levadura Royal
1 cucharadita de azúcar vainillado
1 pellizco de sal
3 huevos
150 g de azúcar
100 g de mantequilla
40 g de Kirsch

Para adornar
virutas o burbujas de chocolate

Para el relleno
250 g de cereza al Kirsch
600 g nata líquida
1 cucharadita de azúcar vainillado
100 g de azúcar glass

Preparación:

Ponga en el vaso, bien seco, la harina, el cacao, la levadura, el azúcar vainillado y la sal. Pulverice todo 20 segundos velocidad máxima. De esta forma la mezcla quedará homogénea. Vierta todo en un cuenco y reserve.

Ponga la mariposa en las cuchillas y agregue al vaso los huevos y el azúcar. Programe 5 minutos a 40º velocidad 3. Quite la temperatura y programe de nuevo 4 minutos, velocidad 3. Añada la mantequilla y la mezcla de harina y cacao, preparada anteriormente y mezcle todo 4 segundos, velocidad 1. Termine de unirlo quitando la mariposa y ayudándose con la espátula, suavemente y con movimientos envolventes. Añada el licor y mézclelo.

Engase y enharine el molde alto desmontable de 24 cm de diámetro. Vierta en él la mezcla e introdúzcalo en el horno, precalentado a 180º, durante 20 o 25 minutos. Pínchelo en el centro para comprobar que está cocido; la aguja debe salir limpia. Desmóldelo sobre una rejilla y déjelo enfriar.

Mientras tanto prepare la nata. Ponga la mariposa en las cuchillas y vierta en el vaso muy frío, la nata fría (33% mg) y el azúcar vainillado. Programe velocidad 3 y esté atenta para cuando esté montada pare la máquina. Añada el azúcar glass y envuelva con la espátula.

Parta el bizcocho por la mitad en sentido transversal y pinte la mitad inferior con el licor de las cerezas. Cubra toda la superficie con la nata montada y ponga encima cerezas previamente escurridas en papel de cocina, dejando alguna para adornar.

Pinte con el licor de las cerezas la cara interna de la otra mitad del bizcocho y dele su forma original. Cubra toda la tarta con la nata montada restante, alisándola con una espátula.

Ponga sobre la superficie unas rosetas de nata con ayuda de una manga pastelera con boquilla rizada (en su defecto una bolsa de plástico, cortando la punta muy pequeña) y ponga sobre ellas una cereza.

Termine de adornar con la lámina de chocolate echa con el papel de burbujas y troceada a su gusto. También puede adornarla poniendo virutas de chocolate echas con el pela patatas.

Consérvela en el frigorífico.

Burbujas de chocolate Funda el chocolate y cubra con un pincel una lámina de plástico de burbujas por la parte que tiene relieve. Forme una capa gruesa. Introduzca en el frigorífico hasta que esté solidificado. Retire el plástico y corte la plancha de chocolate.

Frutas con chocolate. Pinche las frutas con un palillo, sumérjalas en chocolate y pinche el palillo por el otro extremo en un colador o en una patata para que se sequen. Puede sumergirlas parcial o totalmente.

Nº 349. TARTA TRUFADA

INGREDIENTES:

para el bizcocho:

4 huevo

1 ¾ cubiletes de nata

1 ¾ cubiletes de azúcar

1 cucharada de cacao amargo (chocolate puro valor)

3 cubiletes de harina

1 sobre de levadura royal.

trufado:

1 ¾ cubilete de azúcar

2 cucharadas de cacao amargo

1 cucharada de nescafé

2 cucharadas de coñac

½ litro de nata liquida.

PREPARACIÓN:

Bizcocho: poner en el vaso el azúcar, los huevos y el cacao programar 3 minutos, temperatura 50º, velocidad 8. Al parar añadirla nata. Mezclar unos segundos. Añadir la harina y la levadura y mezclar.

Volcar en un molde engrasado y poner al horno, previamente calentado a 180º, unos 25 minutos. Dejar enfriar encima de una rejilla.

Trufado: montar la nata en el vaso, añadir los demás ingredientes y mezclar.

Partir el bizcocho cuando este frío, rellenar con el trufado.

Cubrir el bizcocho con el resto del trufado. Adornar con virutas de chocolate.

Servir bien frío.

Nº 350. TORTA DE CALABAZA Y MIEL

INGREDIENTES:

Ingredientes para la tartaleta:

6 medidas y media de harina

150 g de mantequilla a temperatura ambiente

1 medida de azúcar

2 yemas

1 huevo

Una pizca de sal

Ingredientes relleno:

600 g de calabaza

2 medidas de leche

2 cucharadas de miel

3 huevos

PREPARACIÓN

Prepara en primer lugar la tartaleta.

Precalienta el horno a 175º.

Introduce en el vaso del Iber Gourmet el azúcar y hazlo glas pasando por todas las velocidades hasta llegar a la máxima. Déjalo en funcionamiento unos segundos y echa la piel del limón por el bocal. A continuación añade la mantequilla y programa 2 minutos a velocidad 2. Con el robot en marcha echa por el bocal las dos yemas, la sal y el huevo. A continuación coloca el accesorio amasador y añade la harina. Sin tiempo programa velocidad 1 y aprieta el botón de impulso. Deja que transcurran los cinco ciclos programados. Comprueba por el bocal si la masa está bien trabajada, de no ser así, repite la operación. Una vez hemos realizado la masa sácala del vaso y colócala sobre papel transparente de cocina. Envuélvela y guarda media hora en la nevera.

Nº 351. TORTA DE MANZANA

INGREDIENTES

400 g de harina.
200 g de mantequilla.
200 g de azucar.
1 huevo.
canela a gusto.
6 ó 7 manzanas verdes.

PREPARACIÓN

1º paso, mezclar la manteca con el azucar.

2º paso, agregar el huevo, e integrar bien.

3º paso, agregar el harina hasta que quede una pasta homogénea, se consigue una masa áspera que no se puede amasar pues se desarma.

4º paso, enmantecar y enharinar un molde para tarta y cubrir el fondo y los laterales del molde con la masa.

5º paso, rellenar con las manzanas, previamente pekadas y cortadas en cubitos, mezclarle la canela.

6º paso, Cocinar en horno con temperatura entre 180º y 200ºC alrededor de media hora, o hasta que se dore.

Se sirve tibia, con un copo de crema batida. Ojalá la disfruten es muy rica y aporta calorias para tolerar las bajas temperaturas. besos a todos.

Nº 352. TORTADA

INGREDIENTES:

250 g de almendra cruda (puede ser con piel)

250 g de azúcar

6 huevos

50 g de harina

1 sobre de levadura ROYAL

Piel de limón y un poco de canela (Yo esto no lo pongo porque les gusta más sin ello)

PREPARACIÓN:

Rallar la almendra en velocidades 5-7-9 y reservar

Poner en el vaso del Thermomix el azúcar y los huevos y programar 1 minuto, 50º velocidad 4.

Añadir la almendra y mezclar en velocidad 5 unos segundos

Añadir la harina mezclada con la levadura y mezclar 5 segundos en velocidad 6. Verter en un molde y poner a horno medio. Unos 35 minutos, pero vigiladlo

CONSEJO: Recordad que el horno debe estar caliente cuando metais el bizcocho. Ponerlo en el centro del horno, y no abrais la puerta en los primeros 15 minutos.

Estos consejos sirven para todos los bizcocho

Nº 353. TORTA 5 MINUTOS

INGREDIENTES:

Mantequilla 200 g

Harina 200 g

Huevos 1

Azúcar 200 g

Almendras peladas, tostadas y picadas 200 g

Licor a gusto

PREPARACIÓN

Introducir la mantequilla, el huevo y el azúcar y programar 1 minuto, 90º, velocidad 1. Añadir el resto de ingredientes y programar 1 minuto, velocidad 2, sin temperatura.

Retirar la masa del vaso y colocarla en un molde enmantecado de 28 cm de diámetro.

Hornear 30 minutos a 180º.

Nº 354. TORTAS DE ACEITE

INGREDIENTES

100 g de agua templada

100 g de aceite de girasol

10 g de levadura prensada o 1/2 sobre de lev. De panadería

350 g de harina

1 cuch. De anises

2 cucharadita De ajonjolí

1/4 cucharadita De sal

200 g de azúcar

PREPARACIÓN

Poner el agua y el aceite 1 minutos 40º velocidad 2.

Añadir la levadura y la harina 15 segundos velocidad 6.incorporar los anises, el ajonjolí y la sal, 1 minuto velocidad Espiga. Dejar reposar.

Estirar la masa muy finita con la forma deseada y espolvorear de azúcar.

Horno precalentado a 180º de 10 a 15 minutos Hasta que estén doradas.

Nº 355. TORTAS DE ALMENDRAS

INGREDIENTES

200 g de aceite

matalauva

1 vaso de azúcar

1 vaso de leche

2 vasos de harina

1 sobre de levadura Royal

200 grs. de almendras crudas

PREPARACIÓN:

Rallar las almendras en velocidad 5-7-9 progresivo. Sacar y reservar.

Poner el aceite en el vaso y programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Echar matalauva y sofreir 6 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Echar la leche, azúcar y frutos secos y programar 15 segundos en velocidad 5. Añadir la harina y la levadura, mezclar 15-20 segundos en velocidad 5.

Untar un molde con mantequilla y harina y verter la mezcla del vaso en el molde. Espolvorear con azúcar y canela.

Precalentar el horno a 180 ºC y luego bajar a 160ºC e introducir el molde en el horno durante 30 minutos.

Nº 356. TULIPAS

INGREDIENTES:

100 g mantequilla
100 g claras de huevo
100 g azúcar
100 g harina
esencia de vainilla, cointreau, etc. (opcional, es para dar aroma)

PREPARACIÓN

Precalentamos el horno a 200º

Poner en el vaso el azúcar y glasear durante 20 segundos, velocidad 5-7-9. Añade la mantequilla y programa 2 minutos, velocidad 6. A continuación incorporamos las claras y programamos otros 2 minutos a la misma velocidad. Se incorporan los ingredientes restantes y se programa durante 20 segundos, velocidad 6.

Forramos una placa de horno con papel vegetal y vamos echando montoncitos de masa que extenderemos en círculos. Meter en el horno unos 5 minutos Se sacan con una espátula cuando comiencen a coger color por los bordes.

Se colocan sobre el molde para darle forma y los doblamos un poco con la mano y así ponerles otro molde encima hasta que se enfríen (esta operación hay que hacerla muy rápido porque la galleta enfría enseguida y se queda rígida).

Por último sólo queda rellenarlas al gusto de cada uno : helado, nata, crema, fruta, etc…

Nº 357. TURRON CRUJIENTE DE CHOCOLATE Y FRUTOS SECOS (3 TABLETAS)

INGREDIENTES:

100 g de almendras crudas
100 g de avellanas crudas
200 g de arroz inflado y chocolateado
80 g de manteca
250 g de chocolate negro
250 g de chocolate con leche
mantequilla.

PREPARACIÓN

Mezclar los frutos secos, y triturar,6 segundos, velocidad 3 1/2 , sin hacerlos pure, reservar. Calentar la manteca 3 minutos, velocidad 2 a 70º. Incorporar los dos chocolates, dejar que se fundan con el calor de la manteca y mezclar durante 20 segundos a velocidad 5-7-9. Añadir el arroz inflado, y los frutos secos y mezclar con movimientos envolventes de abajo a arriba hasta conseguir una pasta suave.

Forrar una caja de madera con papel vegetal previamente engrasado con mantequilla. Rellenar con la mezcla, extender y alisar con una espatula.

Enfriar en la nevera hasta endurecer.

Nº 358. TURRON DE ALICANTE:

INGREDIENTES:

1/4 de almendras tostadas

1/4 de azucar.

2 claras .

PREPARACION:

Se pone el azucar y se pulveriza al 5-7-9,se le añade la mitad de las almendras y se trituran a la misma velocidad.se le ayade el resto de las almendras y las claras y se termina de triturar.

Se pone en un recipiente con forma de la tableta del turron y se deja reposar.

Nº 359. TURRÓN DE CÁDIZ

INGREDIENTES:

250 gr. de almendras crudas

250 gr. de azúcar

100 gr. de frutas confitadas

50 gr. de piñones.

PREPARACIÓN

Triturar las almendras en velocidad 10. Sacar del vaso y reservar.

Triturar el azúcar junto con un poco de cascara de limon o de naranja envelocidad 10.Parar la maquina y añadir un cubilete de agua. Programar 10 minutos, a 100 º y velocidad 4. Al finalizar , añadir la almendra molida y formar una pasta. Encima de una tabla poner una capa de pasta de almendra, a continuación una capa de frutas escarchadas, continuar con otra capa de pasta de almendras y otra de tiras de fruta, terminar con una capa de pasta de almendras. Formar como un panecillo prensandolo.Poner los piñones por encima apretandolos un poco para que queden clavados, pintar con huevo batido y poner al horno para que quede dorado. (por gratinador).

Nº 360. TURRÓN DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

50 g de nueces peladas.

50 g de almendras crudas.

50 g de avellanas crudas.

1 tableta de chocolate puro "VALOR".

1 cucharada de manteca de cerdo.

PREPARACIÓN

Trocear todos los frutos secos en velocidad 4 durante unos segundos. Sacar y reservar.

Vierta la cucharada de manteca y el chocolate troceado y programe en velocidad 4 a 50 ºC y 10 minutos.

Echar la mezcla en un recipiente hondo e incorporar los frutos secos.

Mezclar bien con la espátula hasta que quede la mezcla homogénea.

Poner en un recipiente lo más parecido a las tabletas (por ejemplo: el recipiente de hacer hielos o cajitas de turrón recubiertas de papel parafinado) y dejarlo enfriar en la nevera.

* Esta receta es la misma que para hacer bombones.

Nº 361. TURRÓN DE CHOCOLATE CRUJIENTE

INGREDIENTES:

100 g de manteca blanca de cerdo

300 g de chocolate con leche

250 g de chocolate de postres nestle

120 g de arroz inflado (cereales-crispis)

PREPARACIÓN

Vierta en le vaso la manteca de cerdo 3 o 4 minutos hasta que se derrita a velocidad 2 a unos 70º.

Se le añade el chocolate negro y después el chocolate con leche a 40º un minuto y medio a velocidad progresiva 5-6-7-9, después se le pone la mariposa y se le va echando el arroz inflado a velocidad 1 y sin temperatura. Se pasa todo a un molde y a enfriar a temperatura ambiente

Nº 362. TURRON DE JIJONA:I

INGREDIENTES:

150 g de almendras

10 g de avellanas

250 g de azucar

1 clara de huevo y 1/2 chcharada de miel

PREPARACIÓN:

Primero se pone el azucar y se pulveriza al 5-7-9.Se añaden las almendras y las avellanas y la miely se tritura a velocidad 9. Una vez triturado todo se le añade la clara de huevo por el bocal .

Se pone en un recipiente con forma de la tableta del turron y se deja reposar.

Nº 363. TURRÓN DE JIJONA ELIA

INGREDIENTES

130 g de azúcar

300 g de almendra tostada

50 g de chocolate de cobertura blanco "valor"

30 g de miel

PREPARACIÓN

Echamos el azúcar en el vaso y glaseamos a velocidad turbo, hasta que veamos que el vaso del cubilete está empañado, abrimos la tapa y añadimos las almendras tostadas y trituramos junto con el azúcar glass unos 25 segundos a velocidad turbo. Añadimos al vaso el chocolate de cobertura blanco y la miel y mezclamos 2 minutos 50º, velocidad 6 ó 7, ayudándonos con la espátula todo el rato. Sacamos la masa del vaso, quitando las cuchillas y ayudándonos con la espátula y la ponemos encima de un plástico en la mesa (así es como lo hacía la presentadora). Amasamos (ella recogía los picos del cuadrado de plástico hacia arriba e iba presionando la masa con las manos) cuando la masa estuvo amalgamada, la echó en el molde y he aquí el truco ingenioso, utilizaron de molde un tetrabrik de leche cortado a lo largo y del ancho del grosor que queramos la tableta, vertió la masa en ese "molde", la aplanó con la ayuda de la espátula, aunque dice que si tenemos algo más pesado y contundente mejor. Se tapa con papel film y ponemos encima un peso. Ellas decían que tanto mazapanes, como rajalmendra como jijona, cuanto más reposo mejor, que hacerlo ya ahora para tenerlo listo en navidad, es decir 1,5 ó 2 meses.

Nº 364. YEMAS

INGREDIENTES

12 yemas de huevo

2 cubiletes de azúcar

PREPARACIÓN

Poner en el vaso del thermomix las 12 yemas y el azúcar. Tapar, cerrar el vaso y poner el colador encima.

Programar velocidad 1, temperatura 100º, durante 10 minutos, pasados los cuales, se deja sin temperatura y se sube la velocidad a 6-7 para que termine de cuajar.

Si pasado el tiempo, ves que no termina de cuajar, programas velocidad 1, a 100º y durante 2-3 minutos, dejándolo sin calor, girar otra vez a temperatura 8, antes de parar del todo.

Poner en un cuenco la masa, dejar enfriar y hacer bolitas con la pasta, pasándolas por azúcar glass o granulada (a tu gusto).

Servir muy frías en cápsulitas de papel.

Nº 365. ¿Y A LA HORA DEL CAFE QUÉ........?"

INGREDIENTES:

- 1 bote pequeño de leche condensada "la lechera"
- 150 g. de almendras crudas peladas

PREPARACION:

Se tiene que hacer la mezcla de un día para otro.

En un recipiente eche toda la leche condensada y reserve.

Con el vaso del Thermomix muy seco, ponga las almendras y tritúrelas 15 segundos en velocidad 4 (no deben quedar totalmente trituradas).

Vuélquelas en la leche condensada que teníamos reservada, mézclelo bien con la espátula y deje en reposo como mínimo 5 horas (mejor de un día para otro) en la nevera tapado.

Precaliente el horno a 180º. Prepare la bandeja del mismo poniéndole papel vegetal engrasado o lámina antiadherente.

Antes de empezar a hacer las pastitas, mezcle bien con la espátula para que quede todo homogéneo. Con ayuda de dos cucharillas mojadas en agua, vaya haciendo pequeños montoncitos bien separados unos de otros, pues en el horno crecen mucho.

Cuando el horno esté caliente, introduzca la bandeja con las pastitas y hornéelas de 4 a 5 minutos aproximadamente.

Antes de desprenderlas deje que se endurezcan un poquito y, si lo desea, deles la forma de teja colocándolas sobre el rodillo de estirar masas, apretando ligeramente.

SORBETES Y GRANIZADOS

Nº 366. GRANIZADO DE LIMA Y MENTA

INGREDIENTES:

- 6 limas
- 20 g. de hojas de menta para el granizado y otros 10 g. para decorar.
- 500 g. de agua.
- 250g. de azúcar.
- 800 g. de hielo.

PREPARACIÓN:

1. Lave bien las limas y sin pelarlas, pártalas en cuatro. Eche en el vaso las limas, junto con el agua, y presione el botón Turbo de 8 a 10 veces con golpes secos y rápidos (igual que se hace con la limonada).

Cuele y reserve.

Lave bien el vaso.

2. Vuelva a poner el líquido en el vaso, añada ls hojas de menta, el azúcar y los hielos y programe 30 segundos en velocidad 5.

3. Sírvalo en copas altas, o vasos de caña, con una pajita y adórnelo con unas hojas de menta, o al gusto.

NOTA: Puede tener el paso primero hecho con antelación y, cuando vaya a tomarlo, continuar con el segundo paso y servirlo de inmediato

Nº 367. GRANIZADO DE LIMON (NUEVA RECETA)

INGREDIENTES

5 limones

500 g de agua

250 g de azúcar

800 g de hielo

PREPARACIÓN

Lavar bien los limones y sin pelarlos pártalos en 6 u 8 gajos.

Echelos e el vaso junto con el agua y presione el botón turbo 5 veces con golpes secos y rápidos. Cuele y lave bien el vaso.

Vuelva a poner el líquido en el vaso, añada el azúcar y los hielos y

PROGRAME 30 segundos en Velocidad 5.

Nº 368. GRANIZADO ESMERALDA

INGREDIENTES

2 manzanas verdes "Grand Smith" bien lavadas, sin el corazón ni el rabito.

2 limones grandecitos ó 2 limas (150 g aprox.) bien pelados sin nada de parte blanca.

200 g de azúcar

300 g de agua

800 g de hielos

8 ó 10 hojas de menta.

PREPARACIÓN

Ponga todos los ingredientes en el vaso excepto el agua y los hielos. Programe 30 segundos en velocidad 4.

Añada unos 5 hielos y programe 3 minutos en velocidad máxima para que la trituración sea perfecta.

Por último añada el agua y los hielos y programe velocidad 5 hasta que no oiga ruido de hielos grandes.

NOTA: Si lo desea puede pelar las manzanas, pero el sabor y el color del granizado varían.

Nº 369. SORBETE DE CAFÉ

INGREDIENTES:

un bote pequeño de leche condensada

un cubilete de nescafe

medio cubilete de brandy

dos bandejas de cubitos de hielo

PREPARACION

Poner todos los ingredientes en el vaso e ir aumentando la velocidad 5-6-7-9 hasta triturar el hielo y mezclarlo con los demas ingredientes, nos ayudaremos de la espátula

Nº 370. SORBETE DE CAFÉ EXPRÉS

INGREDIENTES:

-1 bote grande de leche condensada LA LECHERA

-1 cubilete de NESCAFÉ puro Colombia

-1'5 kg aproximado de hielo (Cuanto más hielo, más espesito)

-Guindas o pasas aceradas en coñac (Adorno)

-Barquillos (Adorno)

PREPARACIÓN:

Poner todos los ingredientes (menos adorno) en el vaso y mezclar a velocidad 9 durante unos segundos.

Quitar el cubilete, poner la espátula y, en movimientos rotativos, mover a derecha e izquierda hasta que la mezcla sea una crema espesa.

Servir inmediatamente (o conservar en el congelador hasta el momento de servirlo) en copas adornando con las guindas o las pasas y 1 barquillo.

Nº 371. SORBETE DE CAVA

INGREDIENTES:

200 o 250 g de limones bien pelados

200 o 250 g de azúcar

2 cubiletes o 2 1/2

piel de limón rallada

2 bandejas de cubitos de hielo rellenas de cava

PREPARACIÓN:

1º hacer azúcar glass, rallar encima los limones, triturar, al final añadir los cubitos hasta llenar medio vaso, volver a triturar a velocidad máxima, a continuación y con la maquina en marcha y siempre a la misma velocidad 10 o 12 ir añadiendo cubitos de hielo por el bocal y removiendo con la espátula para triturar todo el hielo y añadimos cubitos hasta conseguir consistencia de pomada espesa.

Cuanto mas hielos aunque parezca paradoja mas espeso

Esta técnica se emplea para todos los sorbetes

Nº 372. SORBETE DE CUAJADA

INGREDIENTES:

1 litro de leche congelada en cubitos

2 cuajadas

1 sobre de cuajada royal

200 g azúcar

Canela (al gusto)

PREPARACIÓN

Se echan todos los ingredientes al vaso y se trituran en velocidad 5-7-9 progresiva durante 1 minuto o hasta que tenga la textura deseada.

Se hace rapidísimo y está muy bueno.

Nº 373. SORBETE DE CHAMPAGNE

INGREDIENTES

1 Botella de Champagne Benjamín o su equivalente de una grande semiseco.

2 Cubiletes de leche en polvo.

2 ½ Cubiletes de azúcar.

3 Mandarinas.

1 Manzana.

Hielo (el que admita)

PREPARACIÓN

Poner a congelar la fruta partida en trozos.

Con el vaso bien seco glasear el azúcar (velocidad 8-12).

Añadimos las frutas, la leche y el Champagne trituramos (velocidad 12) y añadimos tanto hielo como admita hasta conseguir la consistencia deseada.

Servir en copas de Champagne.

Nº 374. SORBETE DE FRESAS

INGREDIENTES

1 plátano

100 g azúcar

600 g de fresas

PREPARACIÓN

Colocar los ingredeientes en el vaso. Mezclar durante 45 segundos en velocidad 6. Remover continuamente las paredes del vaso con la espátula para que se trituren todas las fresas.

Servir inmediatamente.

Nota: sacar las fresas aproximadamente 10 minutos antes de hacer el sorbete. Así nos quedará más suave.

Nº 375. SORBETE DE FRESAS EN THERMOMIX

INGREDIENTES:

. 200 grs. Azúcar

. Un limón bien pelado y sin pepitas o 1 cubilete de zumo de limón

. 600 grs. De fresas congeladas

. 200 grs. Nata liquida

PREPARACIÓN:

Se pone el azúcar en el vaso bien seco, 1 minuto a máxima velocidad (azúcar glas).

Se añaden luego el resto de ingredientes, 3 minutos en velocidad máxima.

Nº 376. SORBETE DE LIMÓN AL CAVA

INGREDIENTES

- 1/2 Kg. Helado de Limón.

- 750 ml. de Cava (1 botella).

- 500 g cubitos de hielo.

- Un chorrito de Vodka (si os gusta).

PREPARACIÓN:

Colocar los hielos, media botella de cava, el helado de limón y el chorrito de vodka (por este orden) en el vaso de la Thermomix y programar 5-7-9 durante 30 segundos.

Aseguraos de que no quedan trozos grandes de hielo (retirarlos o triturar un poco más), e ir añadiendo cava al gusto.

Repartir en copas. y coronar con unas hojas de menta, o con una cereza en almíbar.

Nº 377. SORBETE DE MANDARINA-1

INGREDIENTES

2 tazas de pulpa y jugo de mandarina

Una pizca de sal fina

Tres cuartos de taza de azúcar

2 cucharadas de licor marrasquino (optativo)

2 claras batidas a punto nieve

Hojas de menta fresca para decorar o rodajas de frutas.

PREPARACIÓN

Mezclar la pulpa y el jugo de mandarina con la sal, el azúcar y el licor.

Poner a congelar hasta que tome una consistencia de escarcha. Retirar de la heladera, batir y agregar las claras batidas con una pizca de sal.

Llevar a heladera hasta que la pulpa tome una consistencia no demasiado dura.

Servir en copas, si se desea hasta las tres cuartas partes, y agregar champagne hasta completarlas.

Nº 378. SORBETE DE MANDARINA-2

INGREDIENTES

16 mandarinas,

300 g de azúcar en terrones,

1 dl de agua mineral con gas,

medio limón

y una clara de huevo.

PREPARACIÓN

Lavar, secar las mandarinas y frotar la mitad de los terrones de azúcar sobre su piel. Poner todos los terrones de azúcar en una cacerola y añadir el agua, calentándolo a fuego lento y moviendo de vez en cuando para que el azúcar se funda por igual. Apagar el fuego cuando rompa a hervir.

Exprimir las mandarinas y el medio limón y filtrar el zumo (hacen falta unos cuatro vasos escasos). Verter el zumo sobre el almíbar tibio y poner a enfriar. Una vez frío meter en el congelador.

Cuando esté casi en su punto, mezclar 2 cucharadas de sorbete con la clara de huevo a punto de nieve, mezclar con el sorbete y dejar un poco más de tiempo. Se sirve en copas previamente enfriadas.

Nº 379. SORBETE DE MANDARINA-3

INGREDIENTES

- 4 ó 5 mandarinas (según tamaño)
- 1 limón pelado
- 1 ½ cubiletes de azúcar
- 1 cubilete de cava
- 3 ó 4 bandejas de cubitos de hielo
- 1 clara de huevo

PREPARACIÓN:

Poner en el Thermomix el azúcar, el cava, las mandarinas y el limón (pelado y sin pipos).

Triturar en velocidad 1-4-8 (dejar unos segundos en velocidad 8).

Los ingredientes no deben sobrepasar el nivel de las cuchillas.

Una vez triturado, incorporar la clara de huevo y el hielo, poner a velocidad 12 y ayudarse con la espátula girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.

Nº 380. SORBETE DE MANZANA VERDE, LIMA Y MENTA

INGREDIENTES:

250 g de azúcar

1 pellizco de sal

3 limas bien peladas (sin parte blanca)

20 hojas de menta lavadas (reserve algunas para adornar las copas)

2 manzanas Gtand Smith peladas.

80 ge. de licor de manzana verde.

Hielos (llenar el vaso y después de triturar añadir más hielos)

PREPARACIÓN:

Ponga todos los ingredientes en el vaso y triture en velocidad máxima.

Si no está espeso añada más hielo.

Sirva en copas con unas hojas de menta en el centro.

Nº 381. SORBETE DE NAVIDAD

INGREDIENTES:

150 gr de frutas escarchadas.

50gr de pasas de corinto.

100gr de leche en polvo.

150 gr de azucar.

2 yemas

1 poco de vainilla.

150 gr de coñac.

hielo el que admita

PREPARACION:

Poner toda la fruta en maceración con el coñac,escurrir y poner la fruta en el vaso y triturar al 3y1/2 y reservar.

Poner en el vaso las yemas,el coñac,la vainilla,el azucar y la leche en polvo,mezclar en velocidad 3 unos segundos.

llenar el vaso con el hielo y triturarlo al 5-7-9 ayudandose con la espatula,cuando este enla testura deseada(muy espesito) añadir las frutas escarchadas.

Nº 382. SORBETE DE PASAS AL JEREZ

INGREDIENTES:

4 cubiletes de pasas de corinto

1 1/2 cubilete de jerez dulce

2 cubiletes de leche en polvo o leche evaporada

1 1/2 cubiletes de azúcar

1 limón solo la cáscara, la parte amarilla

2 yemas de huevo

Hielos los que admita (aproximadamente 3 bandejas).

PREPARACIÓN

Poner las pasas en maceración en el jerez una 1/2 hora. Reserve un cubilete para adornar.

Vierta en el vaso, muy seco, el azúcar y la cáscara del limón. Programe velocidad 5-7-9 . Cuando este bien glaseado incorpore los 3 cubiletes de pasas maceradas y el jerez de haberlas macerado, la leche y las yemas. Triturar a velocidad 5-7-9. Llenar el vaso con los hielos. Programe velocidad 10 y ayúdese con la espátula, para que quede bien triturado. Hasta que obtenga una crema consistente.

Sirva el sorbete en copas, adornando con las pasas reservadas y con barquillos.

Nº 383. SORBETE DE PIÑA Y MANDARINA

INGREDIENTES:

4 rodajas de piña al natural

2 mandarinas

1/2 limón

10 gotas de sacarina

1 y 1/2 bandeja de cubitos de hielo.

PREPARACIÓN

Poner la fruta en el vaso con la sacarina, y poner velocidad 5-7-9, comprobar que este bien triturado. Poner los cubitos en el vaso y triturar a velocidad maxima, ayudandose con la espatula para que el hielo se triture bien. Poner en copas y servir al momento.

Nº 384. SORBETE DE RUIBARBO

INGREDIENTES:

500 g de Rhabarber

1 clara de huevo (batida a punta de nieve)

1/8 litro de vino blanco

1 Vaina de Vainilla

125 gramos de Azúcar

PREPARACIÓN:

Se tienen que limpiar bien los Rhabarber y ponerlo a cocer brevemente junto con el vino blanco y la vaina de vainilla, (abierta por la mitad), una vez cocido ,(no suele tardar mucho) se debe de dejar enfriar para molerlo, con la th, previamente sacando la vaina de vainilla se podría moler todo perfectamente y seria cuestión de dejar que se enfriara.

Una vez frío y ya preparado para hacer el sorbete, yo recomiendo siempre meter el vaso de la sorbetera en un congelador para estuviera lo mas frío posible.

Una vez en la sorbetera y cuando comienza a coger cuerpo se le agrega la clara de huevo batida a punto de nieve , esto se hace con el objetivo de que coja mas volumen el Sorbete.

Nº 385. SORBETE DE TOMATE

INGREDIENTES

4 tomates maduros y muy rojos

2 limones grandes bien pelados (sin nada de blanco)

200 g de azúcar

8 hojas de albahaca

3 bandejas de hielos (1 Kg aprox.)

PREPARACIÓN

Parta los tomates en dos, y con la ayuda de una cuchara, vacíelos de semillas (quedan muy mal en el sorbete).

Ponga todos los ingredientes en el vaso, incluidos los hielos y programe 2 minutos en velocidad máxima.

Retire el cubilete del bocal e introduzca la espátula. Muévala a derecha e izquierda para que se triture bien todo el hielo.

La textura debe ser la de una crema espesa, sin trocitos de hielo. Si quedase algún hielo sin deshacer, retírelo sin insistir más.

Presentar la copa con unas hojas de albahaca de adorno

Nº 386. SORBETE DE TURRÓN

INGREDIENTES

-1/2 tablete de turrón de Jijona

-2cubiletes de leche ideal

-1 cubilete de azúcar

- la cáscara de un limón, sólo la parte amarilla

- Hielos (3 bandejar aprox.)

PREPARACIÓN

Poner en el vaso muy seco el azúcar y la cáscara de limón y triturar bien. Cuando estén glaseados añadir el turrón troceado y la leche. Trabajar de forma progresiva en vel. 8-12 (supongo que será 5-7-9), hasta que quede bien triturado. Poner el hielo y con ayuda de la espátula triturar a vel. 12, removiendo.

Servir en copas con una guinda y fideos de chocolate.

ENTRANTES

Nº 387. AJOARRIERO

INGREDIENTES:

200 g de bacalao (desmigado y desalado).

1 y 1/4 medida de aceite de oliva.

1/2 medida de leche.

1 patata cocida.

sal y pimienta

PREPARACIÓN

Desala el bacalao un día antes y cámbiale el agua varias veces.

Pon la leche, la patata, la pimienta y la sal en el vaso del Iber Gourmet, programa temperatura 100º, durante 6 minutos, a continuación añade el bacalao y la mitad del aceite y programa a velocidad 1, durante 3 minutos.

Sin parar el Iber Gourmet, añade por el bocal el resto del aceite. Si transcurridos los 3 minutos la masa está un poco espesa, tritura un poco más hasta que esté a tu gusto.

SUGERENCIA: Puedes utilizar otros tipos de bacalao, pero este es rápido y sencillo de utilizar. Esta mezcla la puedes utilizar para untar en pan tostado, como aperitivo.

Nº 388. ALMOGROTE (PATÉ DE QUESO DE LA GOMERA)

INGREDIENTES:

Queso muy curado,
Tomate,
Pimienta picona,
Ajo
y aceite.

PREPARACIÓN:

Es este un invento culinario gomero, poco extendido por las demás islas, sabroso y picantillo, que llama a una copita de vino para ayudar a pasar.

Se coge un buen pedazo de queso muy, muy curado (a ser posible gomero, claro está), y se rompe en pedacitos más pequeños.

Si hace falta martillo (recordad que la velocidad turbo es tb un martillo) y escoplo para ello, el queso es el ideal.

Estos pedacitos se pasan luego por la Thermomix. El queso ya rallado se mezcla en la Thermomix con unos tomates pelados, un par de pimientas de la p.madre, varios dientes de ajo y un chorrito de aceite.

Se revuelve todo bien hasta que alcance la consistencia de un paté.

Este paté se unta después en lasquitas de pan, a ser posible bizcochado.

Las cantidades exactas de ingredientes dependen del gusto de cada uno.

El tomate influye en el color final y suaviza el paladar, y la pimienta y el ajo hacen que sea más o menos picante.

Nº 389. APERITIVO DE QUESO

INGREDIENTES

1 Paquete de patatas fritas

1 Caja de quesitos

1 Diente de ajo sin germen

Un trozo de cebolla (puesta en remojo previamente)

Un poco de nata o yogur o leche evaporada

PREPARACIÓN:

Se tritura todo al 12 menos las patatas.

Esta crema se pone en un cuenco, en una fuente redonda, y las patatas alrededor, que son para untar.

En lugar de ajo y cebolla se puede poner pimiento rojo.

Esta crema dura en el frigorífico 3 ó 4 días

Nº 390. APERITIVOS DE ATÚN O BONITO

INGREDIENTES

Para la Mayonesa:

2 yemas de huevo

80 g de Ketchup

300 g de aceite

sal

250 g de bonito en conserva, bien escurrido

70 g de aceitunas verdes sin hueso

70 g de pepinillos en vinagre

1 sobre de gelatina sin sabor

alcaparras

Para decorar:

tomates cereza

juliana de lechuga

biscotes pequeños

PREPARACIÓN

Ponga en el vaso del Thermomix los pepinillos y las aceitunas y trocee de 4 a 6 segundos en velocidad 3 y medio. Saque y reserve.

Sin lavar el vaso, haga la mayonesa poniendo las yemas, el ketchup y la sal, mezcle todo en velocidad 4. Vaya echando el aceite, manteniendo la misma velocidad, hasta que coja cuerpo; añadiendo más aceite si fuera necesario. Saque y reserve.

Sin lavar el vaso, eche en el mismo 50 g de agua y 2 cucharadas de mayonesa; programe 2 minutos a 70º en velocidad 4. Cuando termine, añada la gelatina y mezcle durante 10 segundos en velocidad 3.

Termine de mezclar con la espátula, eche todo lo troceado, el resto de la mayonesa, las alcaparras y el atún y envuelva todo bien con la espátula hasta que quede una mezcla homogénea.

Vierta la mezcla en pequeñas cápsulas de trufas o en moldecitos de Silpak y déjelo reposar en el frigorífico para que cojan cuerpo bien tapados con film transparente.

Desmóldelos colocándolos sobre biscotes y adornándolos con un punto de ketchup, un tomatito cereza o a su gusto. Sírvalos sobre un lecho de juliana de lechuga.

Nº 391. ATASCABURRAS

INGREDIENTES:

3 ó 4 patatas grandes
1 litro de agua
aceite
sal
1 ñora
bacalao desalado o fresco
5 ó 6 nueces partidas en trocitos

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso las patatas partidas junto con la ñora, el agua y la sal (cuidado con la sal si utilizáis bacalao desalado) y programar 15 minutos, temperatura 100, velocidad 1.

Escurrir el agua del vaso. Pelar la ñora y volver a echar la "carne" de ésta en el vaso junto a las patatas. Echar un chorrito de aceite virgen extra. Programar 1 minuto a velocidad 5, hasta que nos quede un puré de patata pegajoso.

Previamente habremos desmenuzado con las manos el bacalao (si es fresco se puede cocer en el cestillo en 5 minutos); lo añadimos al vaso y mezclamos con la espátula para que al comer encontremos trocitos de bacalao (si lo hacemos en el Thermomix posiblemente se desmenuzara demasiado)

Servir directamente en cazuelitas de barro individuales, echando por encima un chorrito de aceite virgen extra de nuevo, y unas nueces partidas en trocitos. Esta muy bueno si se acompaña también de jamón serrano.

Nº 392. BACALAO DORADO:

INGREDIENTES:

- 100 g de aceite de oliva
- 400 g de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 300 g de bacalao, sin piel ni espinas, desalado y desmigado, se pueden utilizar migas (escúrralo bien y póngalo sobre papel de cocina)
- 200 g de patatas paja ya fritas (las venden hechas)
- 100 g de aceitunas negras
- 6 huevos
- Pimienta, sal, perejil picado (hágalo con unas tijeras)

PREPARACION:

Eche en el vaso la cebolla partida en cuartos y los ajos, y trocee 4 segundos en velocidad 3 ½ . Saque y reserve. Ponga la mariposa en las cuchillas. Vierta el aceite en el vaso y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Incorpore la cebolla y los ajos reservados y programe 12 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Cuando termine, añada el bacalao y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Después añada las patatas paja, y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Sáquelo a una sartén grande con un poco de aceite y póngalo a calentar en el fuego. Sin lavar el vaso del Thermomix, eche los huevos y bata 10 segundos en velocidad 2. Incorpórelos a la sartén y mézclelos bien ayudándose con dos cucharas de madera, levantando la mezcla hacia arriba para que quede todo bien unido y cuajado. Eche la pimienta, compruebe la sazón y añada sal si fuera necesario. Añada las aceitunas y el perejil y sirva rápidamente.

NOTA: No ponga sal hasta el final de la receta. Compruebe la sazón y condimente a su gusto.

Nº 393. BANDERA ESPAÑOLA

INGREDIENTES:

Jamón serrano

4 huevos duros

arreglo para la bechamel y tomate frito (por supuesto en la TH)

PREPARACIÓN:

Picar el jamón con unos golpes de Turbo y reservar

Picar el blanco de los huevos unos segundos en velocidad 3 1/2 ó 5 si os gusta más.

Haced la bechamel y le ponéis dentro el jamón y la clara de huevo picada.

La volcáis en una fuente.

Por encima poneis en el centro (una banda) las yemas picadas y a los lados el tomate frito.

Esta muy bueno y los niños (y mayores) se lo comen genial, además queda muy decorativo

Nº 394. BASTONCILLOS DE PATATA

INGREDIENTES:

100 g de patatas

80 g de mantequilla

200 g de harina

1/2 cucharadita de sal

50 g de queso rallado.

PREPARACIÓN

Hervir las patatas con piel. Cuando estén cocidas dejar enfriar un poco, pelarlas y poner en el vaso mezclar a velocidad 6 , 3 o 4 segundos.

Añadir la harina mezclada con la sal y la mantequilla ablandada y el queso mezclar 15 o 20 segundos a velocicad 7 . Tirar la masa formada encima del marmol, formar una bola y dejar reposar en un lugar fresco media hora. Hacer unos bastoncitos de 1 cm. de ancho, pintarlos con huevo batido y cocerlos en el horno a 180º unos 20 o 25 minutos, hasta que esten bien doraditos.

Nº 395. BIZCOCHOS DE JAMON Y QUESO

INGREDIENTES:

5 g de harina

55 g de mantequilla.

1 y 3/4 medida de leche.unos 170 g

1 loncha de Jamón serrano.

50 g de queso de bola.

1 pizca de sal.

1 cucharada de Levadura en polvo.

PREPARACIÓN

Precalienta el horno a 200º.

Pon el jamon y el queso en el vaso y programa sin tiempo a velocidad 3.

Aprieta el botón de turbo y deja que transcurran los cinco seg, cuando termine introduce el resto de los INGREDIENTES y sin velocidad programa a velocidad 1 y aprieta el botňon de turbo, deja que transcurran unos segundos,poner velocidad espiga 1min y saca la masa del vaso

Nº 396. BOLA DE QUESOS

INGREDIENTES:

50 g. (1/2 cub.) De leche,
un gajo de cebolla,
150 g. De queso graso,
150 g. De queso azul,
1 cucharada de mantequilla,
200 g. De queso philadelphia.
Para adornar:
Nueces picadas,
2 cubiletes de hojas de perejil picado.

PREPARACIÓN:

Vierta en el vaso todos los ingredientes y programe 30 segundos, temperatura 40ºc, velocidad 8, ayudándose con la espátula. Tiene que quedar homogéneo, de no quedar bien amalgamado, repita la operación. A continuación ponga en un cuenco hondo una hoja plástica transparente dejando fuera del cuenco plástico para después envolver el paté, y vierta la mezcla en él. Tape con el plástico e introduzca en el frigorífico hasta que esté consistente. Si desea adornar la bola, pique las nueces con las hojas de perejil durante 8 segundos a velocidad 3 1/2. Cuando esté consistente, dele forma de bola, rebócela en las nueces con perejil y sírvala con biscotes. (también puede agregar las nueces troceadas al vaso, junto con todos los demás ingredientes).

Nº 397. BOLLITOS DE BACALAO

INGREDIENTES

300 g de bacalao desalado sin espinas ni piel y bien escurrido en papel de cocina

200 g de papas peladas y troceadas

300 g de agua

1 cubilete de hojas de perejil

3 huevos

50 g de cebollas o cebolletas

Sal con moderación (el bacalao es saladito...), y pimienta

Aceite para freír

PREPARACIÓN.

Poner la maquina en velocidad 8 y dejar caer por el bocal el perejil y la cebolla, debe quedar muy menudito. Añadir el bacalao bien seco y trocearlo durante 4 segundos a velocidad 31/2. Sacar todo del vaso, limpiarlo bien y reservar.

Sin lavar el vaso. Poner la mariposa y echar el agua y las papas y programar 15 minutos temperatura varoma velocidad 1. Comprobar que las papas han quedado bien cocidas. Poner las papas a escurrir en el cestillo.

Sin retirar la mariposa echar las papas bien escurridas y programar de 6 a 8 segundos en velocidad 3. Añadir los huevos, el bacalao con las cebollas reservado, la sal y la pimienta y mezclar todo bien a velo. 3 hasta que quede homogénea. Dejar reposar un poco.

Hacer pequeños bollitos ayudándote con dos cucharas y freírlos en aceite poniéndolos después en papel de cocina para que absorba el exceso de grasa.

Nº 398. BOMBAS

INGREDIENTES:

250 g de carne picada de ternera
2 dientes de ajo
unas ramitas de perejil
3 ó 4 cucharadas de aceite
1 litro de agua
100 g de mantequilla
300 g de puré de patatas
pimienta negra molida
harina, clara de huevo y pan rallado

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso el aceite, los dientes de ajo y el perejil y trocear 10 segundos a velocidad 3 y ½. Limpiar las paredes del vaso con la espátula, y repetir la operación para que quede bien picadito. Añadir la carne picada y programar 12 minutos, temperatura 100, velocidad 1.

Pasado este tiempo, y sin retirar la carne del vaso, poner la mariposa en las cuchillas y añadir el litro de agua, la mantequilla a trocitos, una cucharadita de sal y la pimienta molida (aproximadamente ½ cucharadita rasa de café). Programar 15 minutos, temperatura 100, velocidad 1. Cuando arranque el hervor, añadir por el bocal sin parar la máquina los copos de puré de patatas. Cuando esté bien incorporado, programar 20 segundos a velocidad 3.

Sacar la masa del vaso y dejar enfriar. Formar las bolas, pasar por harina, clara de huevo y pan rallado y freír. Al pasar las bombas sólo por clara de huevo (y no por huevo entero), conseguiremos que no se nos queme el rebozado al freír.

Se sirve con mayonesa con ajo.

Nº 399. BRANDADA DE BACALAO

INGREDIENTES:

1/2 kg. De bacalao puesto en remojo el día anterior.

200 g. (2 cubiletes) de aceite.

100 g. (1 cubilete) de leche.

3 dientes de ajo.

Pimienta.

PREPARACIÓN

Vierta el bacalao desalado en una cazuela, cúbralo con agua fría y ponga al fuego unos minutos hasta que rompa a hervir. Escúrralo bien, quite las pieles y espinas y reserve.

A continuación, ponga el aceite en el vaso y programe 5 minutos, temperatura 100ºc, velocidad 1.agregue al vaso los tres dientes de ajo, con la máquina en marcha y programe de nuevo 3 minutos, temperatura 100ºc, velocidad 5.

Seguidamente, programe velocidad 6 y vaya echando en el vaso, poco a poco y alternando, el bacalao y la leche, teniendo la precaución de que cada vez que añada leche poner el cubilete, para evitar que ésta salpique. Cuando haya terminado con ambos ingredientes, ayúdese de la espátula para remover, hasta obtener una pasta con una consistencia homogénea, y aumente la velocidad a 8.

Por último, sirva con tostadas y si lo desea, también la puede gratinar y decorarla con aceitunas negras.

Nº 400. BRAZO DE GITANO (SALADO)

INGREDIENTES

Cobertura:

- Un huevo
- 180 g de aceite

Sal- Mostaza- Pimienta- Tomillo- Perejil seco- ½ ajo o sal de ajo

Bizcocho

- Cuatro huevos enteros
- 50 g azúcar
- 120 g harina
- Un pellizco de sal

Relleno

Tarrina Philadelphia

Cucharada de mantequilla

- 140 g de nata líquida
- Tres huevos
- Sal, pimienta,
- ¼ colas de gambas,
- aceitunas rellenas,
- pimiento morrón.

PREPARACIÓN:

- Cobertura: Hacer una mayonesa colocando el cestillo dentro del vaso. Picar los ingredientes con el huevo, después añadir el aceite.

-Bizcocho: Poner la mariposa en las cuchillas y echar los huevos con el azúcar. Programar 5 minutos, 40 grados, velocidad 3. Cuando acabe quitar la temperatura y volver a batir, 6 minutos, velocidad 3. Añadir la harina y programar 4 segundos en velocidad 3. Echar la mezcla en un molde engrasado y meter en el horno a 180º, 10 minutos. Debe quedar tierno. Una vez hecho, desmoldar sobre una rejilla.

Relleno: Rehogar las gambas con la mantequilla 2 minutos, 100 grados, velocidad 1. Reservar. Añadir los demás ingredientes excepto el pimiento y las aceitunas. Programar 6 minutos, 80º, velocidad 4.

Rellenar el bizcocho con la crema, las gambas, pimiento y aceitunas. Enrollar ayudándose con un paño húmedo. Cubrir con la mayonesa. Decorar a gusto

Nº 401. BRAZO RELLENO DE ESPUMA DE ISLA CRISTINA CUBIERTO DE SALSA TÁRTARA

INGREDIENTES:

bizcocho

4 huevos

120 g azúcar

120 g harina

relleno

espuma

250 g de atún claro en aceite

150 g nata liquida

4 pimientos del piquillo

100 g aceite de oliva

Sal al gusto

resto del relleno

50 g aceitunas

50 g pepinillos

50 g pimientos del piquillo

50 g de alcaparras

salsa tártara

2 huevos

Un poco de agua

1/2 litro aceite de oliva

Sal y vinagre

Pepinillos, alcaparras, anchoas y aceitunas al gusto

PREPARACIÓN

Para hacer el bizcocho ponga la mariposa eche el azúcar y los huevos programe 6 minutos temperatura 40º velocidad 3. A continuación vuelva a programar 6 minutos a velocidad 3 sin temperatura. Añada la harina y programe 4 segundos a velocidad 3.

Forre la bandeja del horno con papel vegetal vuelque la mezcla y extienda. Precaliente el horno a 180º y hornee 9 minutos aproximadamente.

Vuelque sobre una lamina de papel de plata o paño húmedo enróllelo y reserve.

Para hacer la espuma trocee el atún y el pimiento 7 segundos velocidad 3 y 1/2 añada la nata y programe 7 minutos temperatura 80º velocidad 1.cuando acabe programe velocidad 5 y añada el aceite de la misma forma que si estuviera haciendo mayonesa. Después ponga la mariposa y programe 1 minutos velocidad 3. Saque y reserve.

Para hacer el resto del relleno pique todos los ingredientes a velocidad 3 1/2.reserve.

Para la salsa tártara pique las aceitunas, los pepinillos los pimientos y las alcaparras a velocidad 3 1/2. A continuación haga una mayonesa e incorpóreles los ingredientes picados.

Rellene el bizcocho con la espuma y los ingredientes picados del relleno, sin llegar a uno de los extremos, enrolle apretándolo y déjelo en la nevera envuelto en papel de plata o transparente.

Antes de servir cúbralo con la salsa tártara y adórnelo.

Nº 402. BUÑUELOS DE BACALAO

INGREDIENTES:

Para la pasta choux:

125 g de agua,

50 g mantequilla,

un pellizco de sal y otro de azúcar (mas sal que azúcar)

2 huevos y 80 g de harina.

El bacalao:

Unos 250-300 g de bacalao remojado, que pondremos a calentar en el fuego sin que llegue a hervir y retirar.

Quitar pieles y espinas.

Uno o dos ajos, perejil y pimienta.

PREPARACIÓN:

Primero hacemos la pasta (como dice el libro de un nuevo amanecer) poniendo el agua, la mantequilla, la sal y el azúcar...5 minutos, temperatura 100º y velocidad 1. Agregamos la harina de golpe y programas 15 segundos a velocidad 4. Dejamos reposar unos 5 minutos fuera, quitando el vaso del aparato. Batir los huevos un poquito, poner el vaso otra vez, poner velocidad 4 y echar poco a poco los huevos. Dejar reposar.

Meter el bacalao, los ajos, la pimienta y el perejil y triturar todo junto un poquito.

Freír en abundante aceite haciendo bolitas con dos cucharitas y dejar sobre papel absorbente para que no queden grasosas...servir calentitas.

Nº 403. BUÑUELOS DE LECHUGA

INGREDIENTES:

Lechuga

queso rallado

huevo

harina

levadura royal

leche

sal

PREPARACIÓN:

Poner el queso, el huevo, la harina, la levadura, la sal y un poquito de leche en el vaso. Ponerlo en marcha a velocidad 3 para mezclarlo todo e ir añadiendo poco a poco más leche hasta obtener una mezcla ni demasiado líquida ni demasiado densa. cuando ya la tienes, verterla a un bol y mezclar con la lechuga. En aceite caliente freír pequeñas cantidades ayudándote con una cuchara para echar los montoncitos de mezcla a la sartén.

Salen muy ricos y se hacen enseguida, además se pueden hacer con lo que queráis: lechuga, arroz blanco, champiñones, o cualquier cosa que os guste.

Nº 404. CALICHUNIA (EMPANADILLA DE CRETA)

INGREDIENTES:

MASA

1 medida de aceite.

1 medida de agua.

El zumo de un limón.

10 medidas de harina.

1 huevo.

Una pizca de sal.

RELLENO:

1 tarrina de 200 g De queso San Millán.

2 huevos. (1 para untar).

200 g de queso Gouda.

1 cucharadita de hierbabuena.

Una pizca de sal.

PREPARACIÓN

Pon todos los ingredientes de la masa en el vaso del Iber Gourmet, programa sin tiempo a velocidad 1. Aprieta el botón de impulso y deja que transcurran los cinco ciclos hasta su desconexión. Saca la masa del vaso y resérvala en un recipiente. A continuación, y sin lavar el vaso, añade los ingredientes del relleno (reserva 1 huevo para pintar la masa) y programa 1 minuto pasando por todas las velocidades hasta llegar a la máxima. Terminado el tiempo y convertido el relleno en una pasta, resérvalo en el Iber Gourmet.

A continuación estira la masa con ayuda de un rodillo, dejándola del grosor de un centímetro. Con la ayuda de la boca de un vaso o un cortador de pasta bastante grande, corta la masa en redondeles y coloca el relleno en el centro de los mismos. Dobla la masa y asegúrate que se pegue lo mejor posible. Pincela los bordes con agua.

Pinta con huevo e introduce en el horno precalentado a 230 º unos 30 minutos.

Nº 405. CARPACCIO DE ATÚN Y LANGOSTINOS

INGREDIENTES

-500 gr. de atún limpio en un trozo con el que podamos hacer un rollo con film transparente

-200 gr. de langostinos

-el zumo de 3 limones

-sal, pimienta, aceite de oliva

-4 tomates muy rojos sin semillas y pelados

-hojas de albahaca fresca

PREPARACIÓN

Hacer con el atún un rollo bien apretado y congelar 4 ó 5 horas.

Abrir los langostinos por la mitaad, a lo largo y aplanar con una tabla o algo de peso. Meter enel congelador 30 ó 40 minutos.

Sacar el pescado y los langostinos..poner en un recipiente grande y plano el zumo de limón con sal y pimienta. Hacer lonchas muy finitas con el pescado y macerar en el limón. Lo mismo con los langostinos.

Hacer un puré con los tomates pelados, triturándolos en vel. Máxima. Poner en el plato, en el que se va a servir el carpaccio, el puré de tomate salpimentado verter un hilito de aceite de oliva por encima y colocar las láminas de pescado y los langostinos por encima. Echar otro chorro de aceite por encima, sal, pimienta y adornar con albahaca.

Nº 406. CESTA DE SALCHICHAS:

INGREDIENTES:

1 pan Payés de 1/2 Kg.

2 frascas de salchichas alemanas para aperitivo de 250 grs. neto escurrido.

300 grs. de Ketchup (preferiblemente Heinz)

100 grs. de mostaza.

2 cebollas grandes (400 grs. aprox,.)

70 grs. de aceite.

PREPARACIÓN:

1.- Corte el pan por la parte superior como si fuese un sombrero, vacíe toda la miga con cuidado de no romper el pan, pues lo utilizaremos de recipiente (guarde la miga en el congelador, bien para rallarla o para utilizarla en un salmorejo, por ejemplo). Reserve.

2.- Trocee la cebolla en cuartos, échela en el vaso del Thermomix, junto con el aceite y programe 10 minutos, 100º, velocidad 4.

3.- Añada el ketchup, la mostaza y las salchichas, bien escurridas, a lo anterior, y mezcle unos segundos en velocidad 1. Eche todo dentro del pan, remueva bien con la espátula para que quede homogéneo, cúbralo con la tapa de pan y envuélvalo en tres bandas de papel aluminio bien apretado. Métalo en el horno precalentado a 200º durante 1/2 hora.

4.- Sírvalo caliente, cortando la tapa en triángulos a modo de cucharilla para comer las salchichas y después ir cortando el pan todo alrededor en tiras, con ayuda de una tijera.

Nº 407. CHURROS DE PESCADO

INGREDIENTES:

1/2 kg. De pescado blanco, limpio de espinas y piel.

2 dientes de ajo.

Perejil.

200 g. (2 cubiletes) de cerveza.

Colorante.

140 g. (2 1/2 cubiletes) de harina aproximadamente.

1 cucharadita de levadura.

Sal.

PREPARACIÓN

Corte el pescado en tiras de unos 2 cm. De ancho y 4 ó 5 cm. De largo, y reserve en un cuenco.

A continuación, ponga todos los ingredientes restantes en el vaso y trabaje progresivamente a velocidades 5-7 hasta que todo esté bien mezclado y homogéneo. Vierta la mezcla sobre el pescado y deje reposar durante 10 ó 15 minutos mínimo.

Una vez maceradas las tiras de pescado, vaya sacándolas del rebozo, fríalas en abundante aceite caliente y póngalas sobre papel absorbente de cocina, para eliminar la grasa.

Sírvalas con mojo picón u otras salsas al gusto.

Nº 408. COCA DE MOLLITAS

INGREDIENTES:

Ingredientes de la masa

. 500 g de harina

. 100 g de aceite

. 100 g de agua

. 100 g de vino blanco

. 40 g de levadura de panadería

. 1 cucharadita de sal

Ingredientes de las mollitas ,-

300 g de harina (aproximadamente)

100 g de aceite

20 g de sal

PREPARACIÓN:

Introducir en el vaso todos los ingredientes de la masa y programar 3 minutos velocidad espiga.

Extender la masa en la placa del horno

Sin lavar el vaso introducir los ingredientes de las mollitas y programar 6 segundos velo 3 1/2

Volcarlas sobre un plato primero y después ir desmenuzándolas con la mano y ponerlas sobre la masa.

Dejar reposar media hora antes de hornear.

Hornear a 180º durante 20 minutos

Nº 409. COCA DE SOBRASADA

INGREDIENTES

MASA:

100 g de leche

50 g aceite

150 g agua

30 g levadura prensada

1 cucharadita de sal

1 pellizco de azucar

500 g harina, aprox.

PARA CUBRIR:

200 g sobrasada

50 g vino blanco (optativo)

50 g de miel (optativo)

PREPARACIÓN

Masa: Ponga en elv aso todos los ingredientes de la masa, menos la levadura, la harina y la sal y programe 1 minuto a 40º en velocidad 2. Añada el resto de los ingredientes de la masa y programe 20 segundos en velocidad 6 y después 2 minutos en velocidad Espiga. Saque la masa del vaso y estírela finita sobre una bandeja de horno engrasada. Reserve.

Cobertura: Ponga en el vaso el vino y la miel y programe 3 minutos a 70º en velocidad 2. Añada la sobrasada y mezcle 15 segundos en velocidad 4 hasta que la mezcla quede homogénea. De no ser así, mezcle unos segundos más. Cubra la masa con esta mezcla y hornee, en horno precalentado de 20 a 25 minutos a 200º.

Nº 410. COCA DE VERDURAS

INGREDIENTES

Masa:

50 g aceite

50 g manteca de cerdo

100 g agua

20 g de levadura prensada

1 cucharadita de sal

1 pellizco de azúcar

300 g de harina

Para cubrir:

100 g cebolla

100 g pimiento verde

100 g pimiento rojo

100 g de calabacín

100 g aceite oliva

1 cucharada pimentón

2 cucharaditas de sal

PREPARACIÓN

Poner en el vaso los ingredientes de la masa menos levadura, harina y sal. Programar 1 minutos 40º C velocidad 2.

Añadir el resto de ingredientes de la masa y programar 20 segundos velocidad 6. Estirar la masa muy fina.

Hacer la cobertura, poner todos los ingredientes y trocear 6 segundos velocidad 3 y medio.

Cubrir la masa con las verduras y dejar en reposo unos minutos. Precalentar el horno y hornear a 225º C durante 20 minutos aproximadamente.

Nº 411. COCA MALLORQUINA

INGREDIENTES:

Masa:

. 50 g de aceite

. 50 g de manteca de cerdo

. 100 g de agua

. 20 g de levadura prensada

. 1 cucharadita de sal

. 1 pellizco de azúcar

. 300 g de harina

Para cubrir:

. 30 g aceite

. 150 g de acelgas (solo parte verde)

. 2 pimientos verdes pequeños o 1 grande

. 2 tomates maduros sin piel

. 1 cebolla pequeña

. sal y pimentón.

PREPARACIÓN:

Para hacer la masa ponga en el vaso el aceite, manteca de cerdo, agua y azúcar, 2 minutos, 40º temperatura, velocidad 2.

Se añade harina, levadura y sal, 20 segundos, velocidad 6.

Estirar la masa cubriendo la bandeja de horno.

Se ponen todos los ingredientes que van a cubrir la masa, 15 segundos, velocidad 3 ½.

Se cubre la masa con las verduras, se deja reposar unos minutos y se mete al horno precalentado a 225º durante 25 minutos aproximadamente.

Nº 412. CROQUETAS

INGREDIENTES:

-2 huevos duros

-150 g de jamón serrano (u otro ingrediente a su gusto)

-30 g de cebolla

-50 g (112 cubilete) de aceite

-100 g de margarina

-170 g de harina (3 cubilete),

-800 g de leche (8 cubilete),

-Nuez moscada, pimienta y sal (dependiendo del ingrediente elegido).

PREPARACIÓN

Pique el ingrediente elegido. Si es jamón serrano, hágalo dando 5 golpes de Turbo, si es otro ingrediente más blando, programe 6 segundos a velocidad 3 1/2. Retire del vaso y reserve.

Vierta en el vaso el aceite, la margarina y la cebolla y programe 3 minutos, temperatura 100%º velocidad 5. Añada la harina y programe 2 minutos, temperatura 90º velocidad 4. Incorpore los ingredientes restantes y dos cucharadas del relleno que teníamos picado. Mezcle 10 segundos a velocidad 8 y a continuación programe 7 minutos, temperatura 90º velocidad 5. Cuando espese la masa, baje la velocidad a 3. Cuando pare la máquina, deje reposar unos segundos sin bajar el vaso. Incorpore el relleno restante y mezcle con la espátula.

Por último, vierta la bechamel en una manga pastelera colocada en el cestillo y cuando esté fría, prepare las croquetas con la técnica que le indicamos a continuación.

Nº 413. CROQUETAS (CASERAS)

INGREDIENTES

50 g de mantequilla = 2 cucharadas escasas

80 g de aceite de oliva = 3/4 de cubilete

40 o 50 g de cebollita francesa o de cebolla corriente y

un poquito de perejil y 1 ajo si van a ser de bacalao o de pescado

120 g de harina = 2 cubiletes bien llenos

550 g de leche entera = 5 cubiletes y 1/2

150 o 180 g de jamón serrano, gambas, pollo, atún...,

2 huevos duros

sal, pimienta blanca y nuez moscada recién molidas

PREPARACIÓN

1. Si las croquetas van a ser de jamón serrano cortarlo en el Thermomix llevando el mando de la velocidad hasta el tope. Si el jamón se introduce en la máquina en trozos gordos, antes de proceder a picarlo darle 3 o 4 pulsaciones con el botón turbo para reducir el tamaño de los trozos.
2. Sacarlo rebañando bien el vaso y reservarlo.
3. Si se trata de jamón de York, o de lacón, éstos se pueden cortar en velocidad 3 y ½ o incluso en la velocidad máxima, pero sólo en cuestión de segundos, ir y volver.
4. Si se trata de un ingrediente más blando, gambas, pescado, bacalao, cortarlo en velocidad 3 y 1/2 pero con mucho cuidado, es decir llevar el mando de la velocidad hasta ese número, durante un segundo y parar la

máquina para ver cómo ha sido el troceado. Si hace falta repetir esta operación, porque el troceado ha sido insuficiente, hacerlo, pero es preferible tardar un poco más, sobre todo al principio hasta que os familiaricéis con la máquina, que obtener un picado tipo papilla.

5. A continuación picar los huevos duros yendo y viniendo del 1 al 3 y 1/2 un par de veces o hasta comprobar que están a nuestro gusto.
6. Una vez picados, sacarlos y reservarlos junto con el picado anterior de jamón, de pollo, de pescado o de gambas...
7. En el vaso del Thermomix que habremos rebañado bien con la espátula para no tener que fregarlo volcar el aceite y la mantequilla pesándolos, añadir la cebolla pesándola también, y programar velocidad 5, 100 gados de temperatura y 5 minutos o algo más dependiendo de la cantidad de cebolla que hayamos puesto.
8. Añadir la harina, pesándola directamente en la máquina cosa que es más fácil y cómodo que midiéndola con el cubilete y sofreírla programando velocidad 4 durante 7 o 9 minutos dependiendo de la cantidad que tengamos y temperatura ahora de 90 gados en lugar de 100 como anteriormente, para evitar que la harina se nos pegue a las paredes del vaso.

De todas maneras, si esto ocurriera, cuando hayamos finalizado la receta y hayamos sacado toda la pasta de croquetas, con la ayuda de un cuchillito pequeño de cocina, de los vulgarmente llamados "patatero" o "puntilla" de los profesionales, raspar esta harina pegada que se quitará rápidamente. A continuación antes de proceder a fregarlo, volcar en el vaso del Thermomix como un litro de agua y batirla durante 15 o 20 segundos en velocidad máxima para que la fuerza del agua, con esta velocidad tan alta, nos arranque toda la bechamel que ha quedado en la tapa y en el vaso. Si ya no vamos a utilizar más el

Thermomix, fregarlo entonces con algún detergente líquido y un estropajo verde para que se nos quede completamente limpio. Si vamos a seguir utilizando el aparato para alguna preparación posterior, probablemente el vaso habrá quedado suficientemente limpio como para no limpiarlo más a fondo y volver a utilizarlo de nuevo.

9. Si estamos haciendo la primera receta de croquetas, es decir los 120 g de harina, el tiempo de sofrito de ésta será algo menor, con 5 minutos será suficiente para que la harina no sepa después a crudo.

10. Cuando la harina está ya sofrita, bajar todo lo que se ha quedado pegado en las paredes como ya he explicado y añadir la leche, la sal, la pimienta blanca y la nuez moscada.

Programar temperatura de 100 gados, velocidad 4 y un tiempo que será totalmente aleatorio como ahora comprobaremos pues podrá variar dependiendo de la temperatura inicial de la leche y de otros muchos factores. Por poner, vamos a programar 10 minutos pero sabiendo a priori que nos va sobrar mucho tiempo.

¿Cómo saber entonces cuando está ya terminada nuestra pasta de croquetas? Muy sencillo. A medida que la pasta va espesando el ruido de la máquina se va volviendo más sordo y si levantamos el cubilete veremos que la masa se va moviendo en su superficie cada vez más despacio. Cuando veamos que esta masa ya no salpica, porque ha empezado a espesar, retirar el cubilete de su sitio y en su lugar introducir dentro del vaso la espátula marrón. Cuando dicha espátula se pare completamente, es decir deje de girar, la masa estará ya terminada.

11. Añadirla entonces todo lo que teníamos picado, el jamón y los huevos duros por ejemplo. Este picado se puede mezclar en el mismo vaso del Thermomix, pero si hemos hecho una gran cantidad de pasta, la segunda o la

tercera receta, resulta más cómodo mezclar la bechamel con los tropezones en el mismo recipiente donde la vayamos a enfriar. Este recipiente deberá cerrarse inmediatamente en caliente y en cuanto esté a temperatura ambiente se guardará en la nevera hasta el día siguiente. No cubrir en ningún caso con papel de aluminio a no ser el Albal Suprem que lleva un revestimiento especial interior.

La manera de confeccionar las croquetas sería la siguiente.

1. En un plato grande y algo hondo poner el huevo batido ligeramente sazonado con sal y pimienta blanca recién molida.

2. En un bol grande poner pan rallado. A mí personalmente me gusta más rebozarlas en lugar de con pan rallado, con la mezcla de pan rallado, ajo y perejil que es lo que se llama "pan provenzal" y que se confecciona de maravilla en la máquina. Salen deliciosas, sobre todo si son de pescado, de bacalao o de gambas.

3. Con el racionador de helados del que os he hablado ir cogiendo de una en una varias porciones de pasta de croquetas y volcarlas en el plato del huevo batido.

4. Cuando ya hemos echado por ejemplo 3 o 4, sin tocarlas para nada con las manos, darlas la vuelta con la ayuda de un tenedor para que queden envueltas de huevo por todas partes. Ahora, con este mismo tenedor, sacarlas del huevo escurriéndolas bien y volcarlas en el bol donde está el pan rallado.

5. Cuando las 3 o 4 bolitas están ya dentro del bol, mover éste con un ligero vaivén para que todas estas porciones de pasta de croquetas queden bien envueltas de pan o de mezcla de pan.

6. Cuando están bien rebozadas por todas partes de pan, sacarlas con la mano y rodar cada porción entre las palmas de las manos para que esta especie de bolita coja la forma alargada de la croqueta. Nos quedan así todas del mismo tamaño, igualitas, las moldeamos en un momento y no nos manchamos prácticamente las manos.

* Fritura de las croquetas

Las croquetas se deben freír siempre en aceite de oliva pues éste cunde más en la sartén y las croquetas además salen completamente escurridas, con lo que al llevar menos aceite engordan menos. El aceite debe estar caliente y humeando ligeramente, a unos 160 gados.

A pesar de que salen muy escurridas, sacarlas con una espumadera de alambre y colocarlas encima de papel absorbente de cocina para que éste absorba las gotas de aceite que caen de la espumadera.

* Conservación de las croquetas

Las croquetas se pueden conservar de varias maneras si están bien envasadas.

La pasta de croquetas tal cual sale del Thermomix, si está bien guardada en un recipiente hermético se conserva bien en la nevera durante 2 o 3 días.

También se puede congelar tal como está, pero para congelarlas, yo prefiero antes moldearlas pues ahora se forman mejor.

Las croquetas ya moldeadas pero sin freír se tienen que congelar por el método que se llama "congelación al descubierto o por contacto". Para ello, a medida que las vamos formando las vamos colocando en una bandeja grande, unas al lado de las otras pero sin que se toquen. Meterlas en el congelador a temperatura lo más baja posible y tenerlas allí hasta que estén completamente duras. Entonces envasarlas en bolsas de congelación eliminando al máximo el

aire de su interior y cerrándolas lo más herméticamente posible; se conservan así varios meses. Luego se pueden descongelar en la nevera y a continuación freírlas, o se pueden freír directamente, todavía congeladas, pero en este caso tardaremos algo más de tiempo puesto que al echarlas en la sartén, primero se descongelarán y luego se freirán.

También se pueden freír y congelar una vez fritas, algo que muchas personas ignoran. Para ello hay que freírlas bien para que no se bajen y queden espachurradas al enfriarse. Cuando ya están a temperatura ambiente, congelarlas como he explicado anteriormente, como si estuvieran sin freír, por el método de contacto o al descubierto, y cuando ya estén duras envasarlas en un buen recipiente hermético para que no se deformen. Al estar ya fritas la conservación es menos larga que cuando están crudas, porque a la larga podrían enranciarse. Para comerlas, descongelarlas a temperatura ambiente en muy pocos minutos y calentarlas con mucho cuidado en el microondas a una potencia de 400 o 500 vatios, o descongelarlas y calentarlas directamente en el microondas. No pasarse de tiempo porque se romperían y se resecarían. Si se hace correctamente están tan buenas como si se acabarán de freír.

Nº 414. CROQUETAS DE BACON Y CHEDDAR

INGREDIENTES

100 g pan seco

50 g cheddar

1 huevo

250 g bacon cocido

100 g champiñones

especies tipo orégano y albahaca

PREPARACIÓN

Poner la mitad del pan + especies en el vaso y apretar el turbo hasta que se ralle. Poner el resto de los ingredientes 10 segundos a turbo. Sacar la masa y reservar en un cuenco. Por otro lado, poner la otra mitad del pan a velocidad turbo y rallar usando la espátula. coger la masa y hacer las croquetas, rebozarlas de huevo y pan y freírlas

Nº 415. CROQUETAS DE GAMBAS AL AROMA DE CILANDRO

INGREDIENTES:

- 250 g. gambas
- 800g. leche
- 3 huevos duros
- 100 g. mantequilla o margarina
- 50 g. aceite
- 30 g. cebolla
- 1 diente de ajo
- 170 g. harina
- Nuez moscada, pimienta, sal, 2 calditos de pescado, hojas de cilantro
- PARA REBOZAR:

Pan tierno, 2 dientes de ajo y unas ramas de cilantro

PREPARACIÓN:

1. Ponga el pan, ajo y cilantro, rállelo en velocidad máxima unos segundos. Sacar y reservar.

2. Trocee los huevos duros 3 segundos, velocidad 3,5. Saque y reserve.

3. Ponga 300 g de leche , las cabezas y cáscaras de las gambas. Programe 5 minutos, 100º C, velocidad 4. Cuele por un colador fino y reserve el fumet.

Enjuague bien el vaso y la tapadera

4. Incorpore aceite, mantequilla, ajo y cebolla y programe 3 minutos, 100º C, velocidad 5.

5. Añada la harina y programe 2 minutos, 90º C, velocidad 4.

6. Pese el líquido del fumet y complete hasta 800 g. con leche. Sazone con sal (o caldito de pescado), nuez moscada y pimienta. Mezcle en velocidad 8 unos segundos, hasta que esté homogéneo.

Programe 7 minutos, 90º C, velocidad 2,5. Cuando pasen unos minutos, incorpore los cuerpos de las gambas reservados, los huevos troceados, y las hojas de cilantro troceadas con una tijera.

7. Cuando termine el tiempo, rectifique la sazón y mezcle con la espátula de abajo arriba.

8. Ponga la mezcla en una manga pastelera o en una fuente. Déjelo enfriar.

9. Reboce las croquetas en el pan rallado, después páselas por el huevo y por último otra vez por el pan rallado. Déjelas reposar antes de freír

(recuerde que para freírlas deben estar cubiertas de aceite).

Nº 416. CROQUETAS DE PATATAS

INGREDIENTES

400 g. de patatas

1 cucharada de margarina

2 huevos

pan rallado, sal, aceite.

PREPARACIÓN

Lava bien las patatas y ponlas en el varoma (o cuecelas de la manera tradicional) hasta que estén tiernas (pinchándolas).

Pélalas en caliente y cháfalas con un tenedor, añadiendo la margarina. Formar las croquetas y pásalas por el huevo batido y el pan rallado.

Fríelas en abundante aceite caliente y déjalas escurrir antes de servirlas a la mesa (puedes añadir, si lo deseas, un relleno de carne picada, pollo picadito asado, jamón picadito, paté, etc).

Nº 417. CROQUETAS DE PESCADO

INGREDIENTES

120 g de aceite de oliva

400 g de pescado sin piel y sin espinas

200 g de harina

1 diente de ajo y perejil

800 g de leche

1 pastilla de caldo

PREPARACIÓN

Picar el ajo y el perejil en velocidad 6.

Poner la mariposa, echar el pescado, la pastilla y refreírlo todo junto durante 7 minutos, temperatura 100 y velocidad 1.

Quitar la mariposa y triturarlo todo en velocidad 5-7-9

Echar la harina y ponerla 3 minutos, temperatura 90 y velocidad 4

Echar la leche y ponerlo 8 minutos, temperatura 90 y velocidad 2,1/2.

Nº 418. DIP DE ROQUEFORT

INGREDIENTES:

100 g de roquefort

200 g de requeson

1/2 cubilete de leche

1 cucharada rasa de sal

pimienta a gusto

PREPARACIÓN

Triturar bien ayudandonos de la espatula hasta que sea una pasta homogénea

Nº 419. ENSALADA DE PIMIENTOS:

INGREDIENTES

- 4 o 5 pimientos rojos, verdes o amarillos, de los de asar.

Para la vinagreta

- 200 cc. de aceite de oliva virgen

- 50 cc. de un buen vinagre

- 1 cucharadita de comino en polvo y sal Para el vaso 500 cc de Agua y Sal

PREPARACIÓN

- Poner el agua y la sal en el vaso y programar 5 minutos en temperatura Varoma, velocidad 2.

- Mientras tanto limpiar los pimientos, quitar las semillas y los nervios. Partirlos a lo largo en 2 o 3 trozos, y colocar en el recipiente Varoma.

- Cuando la maquina pare, colocar el recipiente encima de la tapadera, y programar 12 minutos en temperatura Varoma, velocidad 2. deben quedar al dente.

- Partir los pimientos en finas tiras, y colocarlas en una ensaladera.

- Colocar en el vaso los ingredientes de la vinagreta, y mezclar en velocidad 6.

- Verter la vinagreta sobre los pimientos, y servir la ensalada. Nota: Quedan exquisitos de un día para el otro, o colocarlos en un frasco de vidrio, y mantenerlos en maceración durante unos días.

Nº 420. ENSALADA DE ESPINACAS CON SALSA TEMPLADA

INGREDIENTES

400g de hojas de espinacas, sin rabitos bien lavadas y secas

PARA LA SALSA

150g de aceite

50g de mantequilla

50g de salsa de soja

1 cucharada (o al gusto) de mostaza

Tabasco al gusto

70g de nueces

PREPARACION

1-Para hacer la salsa: Rallar las nueces durante unos segundos en velocidad.4 para que quede un rallado grueso. Reserve.

2-Poner el resto de los ingredientes en el vaso y programar 4' 60º velocidad 4

3-Añadir las nueces reservadas y programar 1' 60º velocidad 1

4-Para servirlo, siempre en caliente, colocar las espinacas en una ensaladera honda. Echar la salsa por encima y mezclar todo muy bien para que las espinacas se impregnen uniformemente.

Nota Admite añadir algunos taquitos de jamos serrano, queso Feta.

Nº 421. ENSALADILLA RUSA

INGREDIENTES:

4 patatas medianas

3 huevos

2 latas de atún

Sal

Mayonesa

Variantes

PREPARACIÓN

Verter en el vaso 1 litro y ½ de agua con sal; colocar el cestillo e introducir en él los huevos. Poner en el varoma y su bandeja las patatas peladas cortadas en rodajas de 1 cm. De manera que el vapor pueda salir bien por los orificios. Programar 30 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

Poner todos los ingredientes en una ensaladera y mezclar bien.

Nº 422. EMPANADA ASTURIANA

INGREDIENTES

Para la masa

- 250 g. de mantequilla o margarina
- 1/2 k. de harina
- Un cubilete de agua
- Una cucharadita rasa de sal

Para el relleno

- 150 g. de jamón (en un trozo grueso)
- 200 g. de chorizo
- 3 huevos duros
- 1 huevo crudo
- 3 cucharadas de aceite

PREPARACIÓN:

Se hace la masa poniendo los ingredientes en el vaso y programando 20 segundos a velocidad 6. Se deja reposar en la nevera unos 15 minutos.

Reposada la masa, se extiende una parte y se cubre con ella el molde.

Se agregan los huevos cocidos y cortados en rodajas. Entre lo huevos se ponen rodajas de chorizo y éstas se alternan con trozos de jamón.

Se cubre con otra capa de masa, se enrollan los bordes y se rematan con una tira de masa a la que se le pasará un pincel humedecido en agua para que no se despegue al cocerse.

Por encima se colocan una tiras, también humedecidas y se pincha. Después se barniza con huevo.

Se introduce en el horno, precalentado a 200º durante 30 minutos aprox.

Nota.- Puede prepararse también con pasta quebrada.

Nº 423. EMPANADA GALLEGA

INGREDIENTES

Para la masa:

50 g agua (1/2 cubilete)
50 g aceite (1/2 cubilete)
50 g vino blanco (1/2 cubilete)
1 huevo
3 cucharadas mantequilla
1 nuez de levadura prensada
1 cucharadita de sal
450 g de harina
1 pellizco de azúcar

Para el relleno:

100 g aceite (1 cubilete)
300 g cebolla
200 g pimientos rojos
150 g pimientos verdes
2 dientes de ajo
3 tomates rojos
sal
300 g atún o cualquier otro
Ingrediente de su gusto.

PREPARACIÓN

Ponga los líquidos en el vaso y programe 2 minutos, temperatura 40º, velocidad 1. Añada la levadura prensada y el azúcar y programe 3 segundos a velocidad 4. A continuación agregue los ingredientes restantes y programe 2 minutos a velocidad espiga.

Deje reposar.

Sin limpiar el vaso, vierta todos los ingredientes del relleno, excepto el atún y programe 6 segundos a velocidad 3 1/2. A continuación programe 10 minutos, temperatura 100º, velocidad 1. Cuando el sofrito esté listo agregue el atún o el ingrediente elegido (cualquier tipo de carne picada) y programe 5 minutos, temperatura 100º velocidad 1.

Seguidamente divida la masa en dos. Estírela muy fina con el rodillo y forme con ella un molde rectangular. Agregue con el relleno elegido y cubra con

la masa restante. Pinche y barnice la superficie con huevo batido y adórnela a su gusto, introdúzcala en el horno precalentado a 200º durante 30 minutos aproximadamente

Nota: Es aconsejable que el relleno esté frío antes de rellenar con él la empanada.

Nº 424. EMPANADA MULTICOLOR

INGREDIENTES

PARA LA MASA : Ver receta del libro verde (página 50).

PARA EL RELLENO :

1 paquete de espinacas congeladas.

100g de pasas.

150g de queso de Burgos o Mozzarella.

150g de queso Gruyere.

125g de queso azul.

150g de jamón de York o serrano.

4 ó 5 huevos.

Sal pimienta y un huevo para pintar la masa.

PREPARACIÓN

Forrar un molde desmontable, de 30 cm de diámetro, con la mitad de la masa estirada muy fina (reservar la otra mitad de masa). Ver la elaboración de la masa en el libro verde, página 50.

Rehogar en una sartén las espinacas ya cocidas y bien escurridas, añadiéndole sal, pimienta y pasas. Ponerlas sobre papel absorbente para quitar el exceso de gasa. Ponerlo encima de la masa ya extendida.

Trocear los quesos y ponerlos sobre las espinacas.

Trocear el jamón y ponerlo encima de los quesos (todos los troceados se harán con la técnica intermitente 0-1).

Encima de esta última capa se irán rompiendo los huevos como di de echasen en la sartén. Salpimentar y tapar con una capa finita de masa, con cuidado de no romper las yemas.

Pincelar con huevo batido y hacer un agujero en el centro, para dar salida al vapor de la cocción.

Meter en el horno precalentado a 180º durante ½ hora aproximadamente.

Nº 425. EMPANADILLAS ARGENTINAS

INGREDIENTES

MASA:
450 g de harina
60 g de mantequilla
1 yema
½ cucharadita de azúcar
150 g de leche
1 pizca de sal
30 g de aceite
RELLENO:
250 g de carne picada
1 cebolla grande
perejil
2 huevos duros
aceitunas verdes deshuesadas
cominos
30 g de pasas
pimienta y azúcar
40 g aceite
1 huevo batido
aceite y sal

PREPARACION:

Masa: Ponga en el vaso todos los ingredientes (deshacer la mantequilla previamente en el microondas un poco), excepto la harina y mezcle 20 segundos en velocidad 4. Agregue la harina y amase 40 segundos en velocidad 6. Saque la masa del vaso, déjela reposar unos minutos y estírela muy fina.

Relleno: Trocear la cebolla durante 6 segundos, velocidad 3 ½. Añada el aceite y programe 5 minutos a 100º, velocidad 1. Agregar la carne, cominos, una pizca de azúcar, sal, pimienta, el perejil y las pasas. 5 minutos, 100º, velocidad 1. Añadir al relleno huevo duro picado y aceitunas (2 por empanadilla).

Dejar enfriar el relleno y hacer las empanadillas. Se pueden freír u hornear (si se hornea pintarlas con huevo batido).

Nº 426. EMPANADILLAS DE SALMÓN Y CHAMPIÑONES

INGREDIENTES

MASA DE EMPANADILLAS:

500gr. de harina
30 gr. de mantequilla
50 gr. de aceite
1 huevo
150 gr. de agua

RELLENO:

350 gr. de cebolla
200 gr. de champiñones
2 huevos duros
salmón fresco y limpio en trocitos
4 anchoas
70 gr. de aceite.

PREPARACIÓN

MASA: poner el aceite y programar 2 minutos, 100º, velocidad 2. Añadir el resto de ingredientes y programar 20 segundos, velocidad 6. Estirar la masa finita con el rodillo y cortar en círculos con un tazón de cocina

RELLENO: trocear los huevos 5 segundos, velocidad 3 1/2, reservar. Trocear la cebolla 6 segundos, velocidad 3 1/2. Añadir el aceite y programar 10 minutos, 100º, velocidad 1. Agregar los champiñones y programar 7 minutos, 100º velocidad 1. Añadir el salmón en trocitos y programar 3 minutos, 100 º, velocidad 1. Añadir los huevos duros y las anchoas, salpimentar y envolver con la espátula para que se mezcle todo muy bien. Dejar enfriar.

Posteriormente rellenar las empanadillas con el relleno en el centro, doblar a la mitad y humedecer un poco los bordes, cerrar con un tenedor o a pellizquitos. Pincelar con huevo batido e introducir en el horno durante unos minutos hasta que observemos que estén doradas.

Nº 427. FIAMBRE

INGREDIENTES:

250 g de pechugas de pollo

250 g de jamón de york

1 huevo

sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Trocear la pechuga y el jamón de york a velocidad 3 1/2

Añadir el huevo, la sal y la pimienta y mezclarlo todo bien.

Sobre un film transparente, enrollar todo en forma de salchichón colocándolo en la bandeja varoma durante 25 minutos.

Nº 428. FIAMBRE TRUFADO

INGREDIENTES:

1 kG. de carne de cerdo picada.
1 sobre de sopa de cebolla (Knor).
2 huevos.
1 lata de trufas.
Sal y Pimienta
SALSA:
1 cebolla mediana.
1 zanahoria.
1 cucharada de harina.
1/2 medida de aceite.
2 medidas de vino blanco.
2 medidas de caldo.
1 medida de nata (optativo).
Sal y Pimienta.

PREPARACIÓN

Salpimienta la carne y resérvala en un bol. Pon en el vaso del Thermomix, los huevos y bátelos a velocidad 1 durante unos segundos, vacíalos sobre la carne, añade el sobre de sopa de cebolla y la trufa a trocitos pequeños, también el líquido, mezcla con ayuda de la espátula.

Forra un molde alargado con papel de aluminio, rellénalo con la preparación anterior, cúbrelo con papel de aluminio y lo introduces en el horno fuerte al baño maría durante una hora aproximadamente. Comprueba su cocción. Sácalo del horno y déjalo enfriar. Resérvalo en el frigorífico durante 12 horas como mínimo. Desmóldalo y córtalo en lonchas no muy finas.

Introduce en el vaso del Thermomix el aceite, la cebolla y la zanahoria. Programa velocidad 1, 100º, 7 minutos. Añade la harina y programa 3 minutos a la misma velocidad y temperatura. Seguidamente echa el vino, el caldo, la nata y la sal, programa a velocidad 2, 100º, 5 minutos. Puedes echar la salsa sobre la carne, ó servirla aparte en una salsera.

Nº 429. FOIE DE PATO

INGREDIENTES

1 hígado de pato fresco de 800 g aproximadamente.

1 litro de leche entera

Pimienta molida al gusto.

Media cucharadita de azúcar.

Sal al gusto.

1 cucharada de oporto.

2 cucharadas de coñac.

Medio litro de agua.

PREPARACIÓN

Sumerja el hígado en el litro de leche y téngalo en maceración durante 24 horas. (Esto se hace para eliminar la toxicidad)

Saque el hígado de la leche (tírela). Quite las arterias de los dos lóbulos del hígado (no importa que éste se parta al hacer la operación).

Ponga el hígado sobre film transparente; espolvoréelo con el azúcar, la sal y la pimienta. Eche los licores y una todo bien apretando el hígado. Forme un rulo con el hígado bien envuelto en el film y déjelo de esta forma en la nevera para que macere durante un mínimo de 8 horas. Si pueden ser 24 mejor.

Pasado este tiempo, ponga otro film transparente, apretando bien y cúbralo con papel de aluminio.

Póngalo en el recipiente Varoma. Ponga en el fondo un par de tenedores, por ejemplo, y encima el rulo de forma que no tape los orificios. Reserve. Ponga el agua en el vaso y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

Cuando empiece a hervir, coloque el recipiente Varoma sobre la tapadera. Acabado el tiempo, programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2, cuando termine, dele la vuelta al foie y vuelva a programar 7 minutos más a la misma temperatura y velocidad.

Sáquelo y póngalo sobre hielo unos minutos. Mejor si se deja 24 horas en reposo en el frigorífico antes de degustarlo.

Nº 430. FOIE DE PATO (THERMOMIX + VAROMA)

INGREDIENTES:

Paso 1º

1 Hígado de pato fresco de 800 gramos aproximadamente.

1 litro de leche entera.

Paso 2º

Pimienta molida al gusto.

½ cucharadita de azúcar.

Sal al gusto.

Una cucharada de Oporto.

2 cucharadas de Brandy.

Paso 3º

½ Litro de Agua

PREPARACIÓN:

Paso 1º

Sumerja el hígado en el litro de lecho y téngalo en maceración durante 24 horas. (Esto se hace para eliminar la toxicidad).

Paso 2º

Saque el hígado de la leche (tírela). Quite las arterias de los lóbulos del hígado (no importa que este se parta al hacer la operación).

Ponga el hígado sobre el film transparente, espolvoréelo con el azúcar, la sal y la pimienta. Eche los licores y una todo bien apretando el hígado.

Forme un rulo con el hígado bien envuelto en el film y déjelo de esta forma en maceración, un mínimo de 8 horas en la nevera.(si pueden ser 24 horas, mejor).

Paso 3º

Pasado este tiempo, ponga otro film transparente, apretando bien y cúbralo con papel albal.

Póngalo en el recipiente Varoma. Ponga en el fondo un par de tenedores, por ejemplo, y encima el rulo de forma que no tape los orificios, reserve.

Ponga el agua en el vaso y programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2, cuando empiece a hervir, coloque el recipiente Varoma sobre la tapadera.

Acabado el tiempo, déle la vuelta al foie y vuelva a programar 7 minutos mas a la misma temperatura y velocidad. Cuando termine, póngalo sobre hielo, unos minutos.

Mejora si se deja 24 horas en reposo, en el frigorífico, antes de degustarlo.

TRUCO: Os cuento que como lo hice muy tarde (venía del cursillo) y taba malita, pues me equivoqué y en una taza puse la sal, el azúcar, el brabdi y el oporto y lo batí con un tenedor. Bueno, pues resulta que quedo mejor. así que os lo paso para que lo sepáis.

Por lo visto la sal y el azúcar se repartieron mejor

Nº 431. GACHAS MANCHEGAS

INGREDIENTES

300 g de papada de cerdo
seis cucharadas de harina de almortas
un decilitro de aceite frito
media cucharada de pimentón
dos clavos
orégano
ajo
sal
chorizo

PREPARACIÓN

En el aceite frito se echa la papada de cerdo cortada en dados. Cuando las tajadillas estén fritas se retiran del fuego y se echa el pimentón, el ajo machacado y el orégano en la grasa que han soltado. Se añade la harina de almortas y se rehoga durante un par de minutos a fuego lento.

Poner la mariposa en el vaso de la Thermomix.

Una vez esté bien rehogado se vierte la mezcla en el vaso de la Thermomix (procurando que sea por las paredes, no directamente sobre la mariposa), y se añade el agua, sal y unas rodajas de chorizo. Programamos 12 minutos, 100º, velocidad 1. Tiene que quedar cuajado (espesar), y sin grumos.

Pasamos las gachas a una fuente algo honda, se añaden por encima los torreznos de papada frita y unos dados de pan frito.

Si se desea, se adorna con unos triángulos de pan igualmente frito.

Nº 432. GALLETAS DE QUESO

INGREDIENTES:

200 g de harina

125 g de mantequilla

150 g de queso gruyere rallado

1 yema de huevo

2 cucharadas de leche

1 cucharada de levadura royal

Sal.

PREPARACIÓN

Poner todos los ingredientes en el vaso en velocidad espiga durante 2 minutos. Extender con el rodillo,(1/2 cm. De grosor).

Con cortapastas pequeños de distintas formas,los cortamos y los ponemos en una bandeja de horno, los espolvoreamos con queso rallado y los ponemos en el horno precalentado a 180º, hasta que esten cocidas.

Nº 433. GALLETAS SALADAS PARA APERITIVOS

INGREDIENTES:

150 g de harina

100 g de mantequilla

1 cucharadita de sal

1 cubilete de leche.

PREPARACIÓN

Poner en el vaso, la harina, la mantequilla, la sal y la leche y mezclar de 15 a 20 segundos a velocidad 8 1/2. Volcar la masa en el mármol ligeramente enharinado, aplanar con un rodillo hasta un grosor de 1/2 cm. y cortar las galletas con cortapastas de distintas formas. Pintarlas con huevo batido, en unas ponerles un poco de queso rallado, en otras una almendra o bien una aceituna etc. Cocer al horno unos 15 minutos, hasta que esten ligeramente doradas.

Nº 434. GRISINES

INGREDIENTES

200 g de agua

1 sobre de levadura de panadería

60 g de aceite de oliva virgen extra (en la receta era con mantequilla)

500 g de harina

sal a gusto

Semillas de sésamo, queso rallado

PREPARACIÓN

Poner en el vaso el agua y el aceite y la sal, y programar 1 minuto, 40º, velocidad 2. Añadir la harina y la levadura (se le puede añadir un puñado de semillas de sésamo), y programar 1 minuto a velocidad espiga.

Dejar reposar la masa una media hora.

Estirar la masa y hacer tiritas de 1 ½ cm y enrrollar como los churrillos de la plastilina, rodando sobre la mesa.

Poner en el horno precalentado durante unos 20 minutos a 150ºC y controlando que no se quemen demasiado.

Opciones: Añadir a la masa queso rallado.

Cortamos con el cubilete galletas y colocamos media nuez encima de cada una.

Nº 435. GUAPIBOLA

INGREDIENTES:

230 g queso philadelfia

115 g mantequilla temperatura ambiente

Media cucharita de extracto de vainilla

180 g de azucar glass

2 cucharas de azucar moreno

180 g perlas de chocolate

180 g cacahuetes picaditos

PREPARACIÓN

Poner la mariposa

Poner el queso y la mantequilla en la thermomix a velocidad 2 hasta que se vea liado. Echar el azucar, (los dos) y la vainilla con la maquina en marcha y seguir batiendo. Echar por el bocal el chocolate. Batir. Cuando se vea todo como una masa bien batida, sacarla. Hacer con ella una bola y ponerla en un bol metalico en el frigo 2 horas. Sacar y pasar la bola sobre los cacahuetes para que coga la cobertura de los mismos. Meter el el frigo hasta que este lista para servir.

Se sirve con lenguas de gato u crackers de miel, u galletitas que gusten alrededor de la bola

Nº 436. HUEVOS MOLE

INGREDIENTES

160 g de agua

260 g de azucar

12 yemas de huevo (pasadas por un colador)

PREPARACIÓN:

Poner la mariposa en las cuchillas. Echar el vaso de agua y el azúmar y programar 10 minutos temperatura varona velocidad 1 1/2,

Cuando termine el tiempo echar rápidamente las yemas que se habran pasado previamente por un colador, y programar 1 /1/2 minutos. A temperatura varoma velocidad 1 1/2.

Al terminar retirar la mariposa y remover con la espátula rápidamente durante dos min. Para que se suelten del todo.

Sacar y dejar enfriar.

Quedan muy bien como aperitivos. Si tenemos paciencia y hacemos unas tulipas pequeñitas con la masa bick con la ayuda de unos moldecitos y las pintamos con mantequilla y horneamos para que se doren, quedan genial echando despues una cucharadica de los huevos mole en cada uno,

Tambien quedan muy bien adornando cualquier plato frio, como huevos reyenos, puding, etc...

Nº 437. MARGARITA DE CAVIAR

INGREDIENTES:

Ver ingredientes del paté de quesos y el paté de higaditos.

PREPARACIÓN:

Esta margarita, indicada para fiestas, se hace con 1 bola de paté de quesos (ver receta), del tamaño de una pelota de ping-pong. Para darle esta forma, envuélvala en hoja plástica transparente. A continuación, cúbrala con paté de higaditos (ver receta) y continúe dándole forma de bola. Por último, rebócela en caviar negro o rojo. Para que quede bien pegado, ayúdese con las manos o con el plástico. Póngala en una fuente rodeada de endibias y zanahoria. El corte queda muy bonito al verse los tres colores.

Nº 438. MEJILLONES RELLENOS

INGREDIENTES:

2 kg. De mejillones.
2 dientes de ajo.
1/2 cebolla grande.
50 g. (1/2 cubilete) de aceite.
300 g. (3 cubiletes) de leche.
80 g. (1 1/2 cubiletes) de harina.
50 g. (1/2 cubilete) de vino blanco.
1 pastilla de caldo de pescado.

Nuez moscada.
Sal, pimienta y pimienta de cayena.
Para empanar
Pan duro.
Unas hojas de perejil.
2 dientes de ajo.
2 huevos

PREPARACIÓN

Vierta en el vaso muy seco, el pan, el perejil y los ajos y ralle a velocidades 5-7-9 progresivo. Retire y reserve para empanar. (esta fórmula valdrá para todos los empanados).

Abra los mejillones en una cazuela al fuego, retírelos de su concha, reservándolas, y trocee los mejillones ligeramente en el vaso durante 6 segundos, a velocidad 3 1/2. Retírelos y reserve.

Ponga en el vaso el ajo, la cebolla y el aceite. Programe 5 minutos, temperatura 100ºc, velocidad 4. Agregue la harina y programe 2 minutos, temperatura 90ºc, velocidad 4. Añada la pastilla de caldo, la leche y el vino, y sazone con pimienta, nuez moscada y pimienta de cayena. Programe progresivamente a velocidades 5-7-9, durante unos segundos, para limpiar bien las pareces del vaso. Vuelva a programar 5 minutos, temperatura 90ºc, velocidad 5.

Agregue sobre esta bechamel 3 cucharadas de los mejillones troceados y triture durante unos segundos a velocidad 6. Cuando la máquina se pare, rectifique la sazón e incorpore todos los mejillones troceados removiendo con la espátula.

Rellene con esta mezcla las conchas de los mejillones. Páselos por huevo y por el pan rallado reservado, y fríalos en abundante aceite. Vaya colocándolos sobre papel absorbente para eliminar el exceso de grasa, y sírvalos adornándolos al gusto.

Nº 439. MILHOJAS DE SALMÓN AHUMADO (O TRUCHA)

INGREDIENTES:

200 g de trucha o salmón ahumados.
200 g de queso Philadelphia.
70 g de agua.
3 hojas de gelatina.
2 cucharaditas de zumo de limón.
2 cucharaditas de eneldo seco o 2 ramitos de eneldo fresco.
Pimienta blanca recién molida.
Gotas de limón
Eneldo
Pimienta

PREPARACIÓN:

Ponga la gelatina en agua fría durante 2 ó 3 minutos para que se hidraten. Reserve.

Ponga en el vaso el agua, la pimienta, el zumo de limón y el eneldo, y programe 3 minutos, 70º, velocidad 2. Escurra bien la gelatina, añádala al vaso y mezcle durante 10 segundos en velocidad 3. Incorpore el queso y vuelva a mezclar durante 12 segundos en velocidad 3.

Montaje: Forre un molde bajito y rectangular con film transparente y cubra todo con el salmón o la trucha (si no está muy fino, póngalo entre dos capas de film transparente y afínelo pasando el rodillo de masas por encima). A continuación ponga encima la mitad de la mezcla del vaso. Cubra con otra capa de salmón. Distribuya sobre ésta el resto de la mezcla y vuelva a cubrir con

otra capa de salmón, tape con film transparente y métalo en el frigorífico para que coja cuerpo la gelatina.

Para servirlo, córtelo en tiras y a continuación en trozos del tamaño de un biscote pequeño, poniéndolos sobre los mismos.

También se puede poner: cortar a daditos y poner tostadita de canapé, encima rodajita de tomatito cherry y encima un trocito del milhojas.

Nº 440. MORCILLA DE VERANO

INGREDIENTES

-70 g De aceite de oliva

-400 g De berenjenas

-200 g De cebolletas o cebollas

-40 g De piñones

-3 cucharadas colmadas de: orégano, pimienta negra molida y sal

PREPARACIÓN

Lavar las berenjenas y sin pelar cortarlas en sentido vertical, partir en trozos y poner en el vado y trocear 4 segundos, velocidad 3 1/2. Reservar.

Hacer lo mismo con las cebollas. Reservar.

Poner la mariposa y echar todos los ingredientes en el vaso y programar 25 minutos, Varoma, velocidad 1. Pasados 5 minutos, para la máquina, abrir con cuidado (quema) y bajar con la espátula lo que esté en las paredes. Repetir esto 2 ó 3 veces.

Cuando termine, volcar todo en el cestillo, para escurrir el aceite. Servir tal cual o rellenar pimientos de piquillo con este mezcla. También se pueden hacer paquetitos con pasta brick y hornearlos.

Es curioso, porque sabe a morcilla.

Nº 441. MORTERUELO

INGREDIENTES

1 perdiz.

1 kg de liebre

600 g forro de cabeza de cerdo fresco

1 kg gallina.

1 Kg hígado de cerdo

1 codillo de jamón.

350 g pan de pueblo

1 l aceite de oliva virgen

1 zanahoria

1 puerro

tomillo

1 hoja de laurel

2 ramitos de apio

10 g de orégano

10 g de alcarabea

10 g canela.

10 g clavo

PREPARACIÓN

Poner a cocer a fuego lento en una cazuela con agua, a punto de sal, la perdiz, liebre, gallina, hígado y forro. Incorporando el codillo de jamón y el ramillete ya preparado. Hay que tener cuidado de ir sacando las piezas según vayan estando cocidas. Se dejan enfriar y se desmenuza la carne en tiras. Se tuesta el pan, cortado en rodajas finas. En una sartén suficientemente grande se pone el aceite de oliva, cuando está caliente, dorar en él un ajo y retirarlo.

En la mitad del aceite saltear la carne preparada, verter el caldo reservado anteriormente y agregar el pan. Cocinar lentamente moviendo continuamente. Como último agregamos todas las especias, y en el aceite reservado hacer un sofrito de pimentón. Agregarlo al morteruelo y dejar cocer a fuego lento unos 45 minutos.

Nº 442. MOUSSE DE ATÚN FRESCO

INGREDIENTES:

300 g de atún fresco, sin piel ni espinas

3 huevos

4 cucharadas de tomate frito

250 g de bechamel espesita

2 rebanadas de pan, mojadas en leche y bien escurridas

1 cucharada de brandy

una pizca de estragón molido

Sal

Pimienta blanca molida

Nuez moscada

REALIZACION:

1.- hacer la bechamel y dejar enfriar un poco

2.- Poner los demás ingredientes en el vaso programar a velocidad 5 durante 60 segundos hasta obtener una masa homogénea, pero no de textura demasiada fina, echar en un molde engrasado y meter en el microondas durante 7 minutos o realizar igual que el pudín 7 minutos

Nota para los niños: les gusta más triturado y sin trocitos, además de acompañarlo con salsa de tomate y un poco de MAYONESA

Nº 443. MOUSSE DE ATÚN Y ANCHOAS

INGREDIENTES:

1 endibia.

1 lata de atún en aceite o natural.

50 g de aceitunas negras.

4 filetes de anchoas en lata.

4 cucharadas de mayonesa.

PREPARACIÓN:

En el vaso de la Thermomix introducimos el atún las anchoas, la mayonesa y 6 aceitunas sin hueso y picadas.

Programamos 2 minutos de tiempo y ponemos la velocidad 5, 7, 9, progresivamente.

Comprobamos el punto de trituración, si fuera necesario repetimos la operación hasta obtener una mousse fina y homogénea.

Sacamos del vaso y rectificamos de sal.

Se lavan las endibias, las secamos con un paño y las colocamos en forma de corona en una fuente redonda.

En el centro ponemos la crema de atún y adornamos con las aceitunas restantes.

Metemos en el frigorífico hasta el momento de servir, si se hace con mucha antelación hay que conservar la crema tapada.

Nº 444. MOUSSE DE CALABACINES Y GAMBAS

INGREDIENTES:

para la mousse:

200 g de gambas ,

200 g de leche ,

200 g de nata liquida,

1 cucharada colmada de mantequilla,

50 g de aceite ,

1 diente de ajo,

4 o 5 huevos ,

lo blanco de 2 puerros ,

2 pastillas de caldo,o sal ,pimienta y

500 g de calabacines.

para la salsa:

1 cucharada colmada de mantequilla y 50grs de aceite .

lo blanco de 2 puerros,

1 diente de ajo ,

4 pimientos de piquillo.

100 g de nata liquida,

50 g de vino blanco,

1 pastilla de caldo o sal y pimienta.

PREPARACION:

Pele las gambas y reserve los cuerpos.

Ponga las cabezas de las gambas y los 200 g de leche en el vaso, 5 minutos ,a 100º velocidad 4. Colar y reservar este liquido. Lavar bien el vaso y la tapadera para que no queden restos.

Ponga en el vaso el aceite y la mantequilla, los puerros, ajo y los calabacines, programe 10 minutos, temperatura 100º velocidad 4. Despues de unos minutos baje la velocidad al 2. Cuando acabe el tiempo programado, pare la maquina y ponga la mitad del liquido reservado, y los 200 g de nata, 4 huevos grandes, los cubitos de caldo o la sal, y programe, 10 minutos, 100º, velocidad 1. Pasados los 5 primeros minutos, baje la temperatura a 90º y aumente la

velocidad al 4. Cuando termine el tiempo, dejelo girando unos minutos mas. A continuacion vuelque la mezcla rapidamente en un molde. Deje enfriar.

Para la salsa:

Ponga en el vaso el aceite, mantequilla, puerros, ajo, y troceelo todo al 3y1/2, bajelo todo lo que queda en las paredes del vaso y programe 7 minutos, 100º velocidad 1. Cuando termine el tiempo pare la maquina y eche la nata, vino, el resto de liquido reservado, pimienta y el cubito de caldo o sal y programe 7 minutos 100º de temperatura y al 4 de velocidad, si desea una salsa mas suave pongala un tiempo al 5,7,9.poner en una salsera y servir.

Nº 445. MOUSSE DE ROQUEFORT CON SALSA DE BERROS

INGREDIENTES:

- PARA LA MOUSSE:
    - 400 g de queso Roquefort (o azul, o Cabrales).
    - 500 g de nata líquida.
    - 5 huevos
    - Nuez moscada, sal (con moderación) y pimienta.
- PARA LA SALSA:
    - 20 g de aceite de oliva
    - 40 g de mantequilla
    - 2 manojos de berros (sólo las hojas) lavados y bien escurridos.
    - 250 g de nata líquida
    - Sal y pimienta

PREPARACION:

- MOUSSE:
    1. Ponga todos los ingredientes en el vaso y bata unos segundos en velocidad 4.
    2. Pruebe el punto de sal y programe 7 minutos, 90°, velocidad 4. Cuando acabe, ponga 2 minutos más, sin temperatura y en velocidad 5. Retire el cubilete del bocal para que baje la temperatura.

3. Vuelque rápidamente en un molde de corona o en uno de plum-cake forrado con film transparente. Déjelo enfriar completamente antes de desmoldarlo.

- SALSA:

1. Ponga en el vaso el aceite, la mantequilla y los berros, y programe 3 minutos, 100°, velocidad 1.
2. Cuando acabe añada la nata, sazone y programe 5 minutos a 100°, velocidad 5 para que quede todo triturado. De no ser así ponga la velocidad 6 unos segundos.
3. Desmolde la Mousse y sírvala con esta salsa. Puede adornarlo con unas nueces y unos tomatitos cereza.

Nº 446. NIDOS

INGREDIENTES:

4 panes pequeñitos

250 g cebolla

200 g zanahoria

3 ajos

250 g champiñon

700 g Berenjenas

60 g aceite

50 g piñones

Sal y orégano.

3 huevos

4 lonchas de queso de fundir.

PREPARACIÓN

Picamos la cebolla, la zanahoria, el ajo, el champiñón y la berenjena (poner antes en agua con sal para quitar el amargor) a velocidad 4 unos segundos. Ponemos la mariposa, el aceite y la sal, y programamos 30 minutos. Cuando esté a punto de terminar echamos los piñones y el orégano. Echamos en un bol.

Cascamos 3 y sin batir los echamos al bol y mezclamos con un tenedor. Rellenamos los panes (que habremos vaciado antes de miga) y metemos al horno 10 minutos. Cuando hayamos apagado el horno ponemos encima de la abertura del pan una loncha de queso de fundir.

Nº 447. PALITOS DE CANGREJO REMOJAOS

INGREDIENTES:

Una tarrina de philadelfia

3 cucharadas de mayonesa

2 cucharadas de vino blanco

1 cucharita de mostaza

Media cucharita de tabasco

Una cucharita de cayena molida

Media cucharita de azucar

PREPARACIÓN

Poner la mariposa en la thermomix. Echar todos los ingredientes y poner 8 minutos, 90º , velocidad 2.

Se sirve con palitos de cangrejos.

Nº 448. PAN NAPOLITANO

INGREDIENTES

Para el pan:

250g de agua

100g de aceite de oliva

2 cucharaditas de sal

1 cucharadita de azúcar

40g de levadura prensada

600 g de harina

2 cucharadas de orégano

Para el relleno:

4 ó 5 lonchas de jamón (si es lacón, mejor)

4 ó 5 lonchas de queso (queso de sándwich, queso tierno, etc.).

Para pincelar el pan:

Un chorrito de leche

Orégano

PREPARACIÓN:

Vierta en el vaso, el agua, aceite, sal y azúcar; programe 2 minutos temperatura 40º velocidad 2. Agregue la mitad de la harina y la levadura y programe 8 segundos velocidad 6. Añadir la harina restante con el orégano y programar 2 minutos velocidad Espiga. Retirar la masa. Sin lavar la máquina, echar los ingredientes del relleno y trocear 6 segundos a velocidad 3 ½ .

Darle la forma a la masa de un rectángulo (con un rodillo) y en el centro colocar el relleno, envolver como un rollo, pegando bien los extremos, pincelar con leche y polvorear con mucho orégano por encima.

Precalentar el horno a 50º colocando un vaso con agua en la esquina de la bandeja, colocar el pan y mantenerlo 30minutos, hasta que doble su volumen. Subir la temperatura del horno a 225º (sin abrirlo) y hornear media hora más, hasta que se vea ligeramente dorado. Servir caliente. Se le puede añadir al relleno aceitunas picaditas, pimientos, etc.

Nº 449. PAN RELLENO

INGREDIENTES:

Para el pan:

260 g Agua

20 g Aceite

20 g Levadura panadero

70 g Harina blanca

70 g Gluten

260 g Harina integral o multicereales Granovita

1 cucharadita sal

1 cucharadita fructosa

Para el relleno:

500 g Quesos (p.ej. gruyere, emmental, avarty)

1 cebolla mediana

100 g Pate sobrasada vegetal

PREPARACIÓN

Elaboramos el pan: Ponemos el agua, el aceite y la levadura 2 m. Velocidad 2, 40º. Luego le añadimos las harinas - mezcladas previamente en un bol - (si no tenemos gluten – se compra en obradores – sustituiremos los 70 g de harina blanca y los 70 g de gluten por 140 g de harina de fuerza), la sal y la fructosa, y programamos unos segundos a velocidad 6 y despues 3 minutos a velocidad Espiga. Le daremos forma de pan pallés. Para que salga esponjoso hay que dejar leudar el pan 2 veces, introducir un vaso con agua en el horno, precalentar el horno a 200º y luego bajarlo a 190º, y dejarlo 25 ó 30 m. Sacar y colocar encima de una rejilla para que se enfrie. Luego cortaremos la tapa del pan y vaciaremos la miga.

Para hacer el relleno: Elaboramos primero el pate de sobrasada vegetal de la siguiente forma:Mezclaremos en la thermomix todos estos ingredientes, velocidad4: 1 bote de carnica vegetal, 200 g margarina (no hidrogenada!)

Granovita, 4 cucharadas aceite oliva, 4 cucharadas de pimenton choricero dulce, 2 cucharadas de pimenton picante, 1 ajo, sal y nuez moscada

Luego picamos los quesos y reservamos. Después picamos la cebolla y la pochamos con un poquito de aceite 5 minutos. Sacamos y mezclamos en un cuenco todo: la cebolla pochada, los quesos, y la sobrasada vegetal. Rellenaremos con esta mezcla el pan.

Envolvemos el pan con papel albal y lo metemos unos 30 minutos al horno, 200º mas o menos.

Nº 450. PASTEL DE AGUACATE

INGREDIENTES:

Para la masa:

· 4 huevos.

· 120 g de azúcar.

· 120 g de harina.

Salsa rosa

Para el relleno:

1 aguacate.

200 g de palitos de cangrejo, gambas/langostinos cocidos.

2 yemas y 1 huevo

· zumo de naranja.

PREPARACIÓN:

Pon la mariposa en las cuchillas, eche el azúcar y los huevos y programe durante 6 minutos a 40 º y velocidad 3. A continuación, vuelva a programar 6 minutos en velocidad 3 sin temperatura.Ahora echa la harina y programe 4 segundos en velocidad 3.

La bandeja del horno la tenemos que forrar con papel vegetal o lámina antiadherente y después vuelca la mezcla en la misma y extiéndela bien. Calienta el horno a 180º y hornea a esa misma temperatura durante 9 minutos aproximadamente Échalo sobre una lámina de papel de aluminio o un paño húmedo y enróllelo. Reserva un poquito

Desenrolla el bizcocho y píntalo con un poco de salsa rosa. Cubre con los palitos de cangrejo troceados o también con las gambas o langostinos. Coge el aguacate, córtalo en láminas finitas y ponlas sobre los palitos. Cubra toda la base sin llegar a uno de los extremos.Volvemos a enrollar apretándolo y lo dejamos en la nevera bien envuelto en papel de aluminio o transparente. El toque final lo damos cubriéndolo con salsa rosa restante y adornándolo a tu gusto.

Nº 451. PASTEL DE BERENJENAS Y PIMIENTOS ROJOS

INGREDIENTES:

400 g. de berenjenas sin pelar

200 g. de pimientos rojos

5 huevos

Sal y pimienta al gusto

100 g. de aceite

Un molde de plum-cake de 1 Litro de capacidad que quepa en el recipiente Varoma, (Los de un solo uso son muy cómodos).

Mayonesa con bastante zumo de limón para servir (ver receta)

PREPARACIÓN:

Parta las berenjenas en trozos grandes, écheles sal y deje reposar durante 15 minutos. Lávelas y séquelas bien con papel de cocina.

Parta los pimientos, quíteles las simientes y mézclelos con las berenjenas. Trocee, en dos veces, en la Thermomix, programando 4 segundos velocidad 3 ½ (deben quedar trozos grandes). Saque y reserve.

Coloque la mariposa en las cuchillas, eche el aceite y programe 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. A continuación eche las berenjenas con los pimientos y programe 12 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Sáquelo y póngalo a escurrir. Retire la mariposa de las cuchillas.

Mientras tanto, eche los huevos con la sal y la pimienta en el vaso y bátalos durante 10 segundos en velocidad 2. Añada la mezcla de berenjenas y pimientos y remueva bien con la espátula.

Forre el molde con film transparente. Vierta la mezcla en el mismo y tape bien con papel de alumínio. Colóquelo en el recipiente varoma, cubra con papel de cocina para que absorba el líquido condensado y tape el recipiente. Reserve.

Ponga en el vaso ½ litro de agua y programe 6 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Cuando termine, coloque el recipiente varoma sobre la tapadera y programe 30 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.

Sírvalo con una salsa mayonesa con bastante zumo de limón.

Nº 452. PASTEL DE CABRACHO

INGREDIENTES;

450 g de cabracho (puede ser congelado)

250 g de gambas sin pelar

5 palitos de mar

200 g de nata líquida

1 cubilete de tomate frito

5 huevos

una pastilla de caldo de pescado o sal

un chorro de brandy

PREPARACION;

Se descongela el pescado si es congelado; se la quitan las escamas y la espina central, se pelan las gambas y se seca todo con papel de cocina.

Se tritura el pescado y las gambas a 5 - 7 - 9, se añade el resto de los ingredientes y se programa 8 minutos a 90º velocidad 5.

Se vierte la crema en un molde corona y se pone en el frigorífico por unas horas, desmoldarlo y acompañar con salsa rosa ó mayonesa.

Nº 453. PASTEL DE PESCADO BUENO, BONITO, BARATO

INGREDIENTES

5 filetes de pescado congelados (sin piel ni espinas)

1 cubilete de nata líquida

3 huevos

1 ó 2 rebanadas de Bimbo (sin borde) remojadas en leche templada

sal

Optativo: un poquito de tomate, piñones (¡¡que precio!!!), hierbas, gambas, carne de cangrejo, etc.

PREPARACIÓN

Poner los filetes en una fuente de cristal con un chorro de aciete y sal y hacer en el micro (a la vez que se descongela se va haciendo, y ganamos tiempo para los baños de los niños). Lo tendréis es unos 5 minutos

Con un tenerdor desmunuzar el pescado y mezclarlo con el resto de los incredientes (OJO, los huevos batidos y el pan de molde escurrido).

Engrasar un molde rectangular de aluminio de 1 kg. y poner en el fondo un papel de aluminio tambien engrasado (evitaréis que se os pegue el pastel y saldrá perfecto), poner la mezcla del punto anterior, tapar convenientemente y al Varoma media hora (OJO, antes hemos puesto el agua a temperatura varoma 7 minutos para que esté hirviendo).

Sale jugoso y rico y si lo acompañais con bechalmel no habrá protestas por el "maldito" pescado (y a esa horas de la noche ya no estamos para discusiones ¿verdad?)

Nº 454. PASTEL DE ZARANGOLLO

INGREDIENTES

400 g de calabacines pelados y cortados en cuartos.

400 g de cebolla cortada en cuartos.

70 g de aceite, sal y pimienta.

5 huevos.

Para la salsa:

30 g de aceite.

100 g de cebolla.

100 g de tomate natural triturado.

4 pimientos del piquillo.

200 g de nata líquida para cocinar

Sal y pimienta al gusto.

Para gratinar:

1 diente de ajo.

100 g de leche.

300 g de aceite.

1 cucharadita de zumo de limón y sal.

PREPARACIÓN:

Trocee el calabacín durante 2 segundos en velocidad 3 1/2. Saque y Reserve. Después trocee la cebolla durante 3 segundos a la misma velocidad. Saque y reserve.

Ponga la mariposa en las cuchillas, eche el aceite y la cebolla y programe 10 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. A continuación añada el calabacín, sazone y programe 20 minutos, temperatura varoma, velocidad 1 1/2. Eche los 5 huevos y mezcle 10 segundos en velocidad 1 1/2.

Pincele un molde, que quepa en el recipiente varoma, con aceite (recomendamos los moldes Albal Igloo de 1 litro de capacidad), y eche la mezcla del vaso. Tape bien y cubra con papel de aluminio. Póngalo dentro del recipiente Varoma, cubra con papel de cocina y tape. Reserve.

Ponga en el vaso 1/2 litro de agua y programe 6 minutos, temperatura varoma, velocidad 2. Cuando termine, coloque el recipiente Varoma sobre la tapadera y vuelva a programar 35 minutos, temperatura varoma, velocidad 2. Cuando acabe, déjelo enfriar dentro del molde.

Eche en el vaso los ingredientes para la salsa excepto la nata y los pimientos del piquillo. Programe 7 minutos, 100°, velocidad 4. Añada la nata y los pimientos y programe 3 minutos, 100°, velocidad 5. Cuando acabe, mezcle unos minutos en velocidad 9. Sazone con sal y pimienta y reserve.

Haga una mayonesa. Con la máquina en marcha, en velocidad 6, eche el diente de ajo a través del bocal. A continuación baje con la espátula los restos de las paredes y añada la leche, sal y el zumo de limón. Mezcle unos segundos en velocidad 5, después programe 2 minutos, 40°, velocidad 5 e incorpore el aceite poco a poco, echándolo sobre la tapadera y sin quitar el cubilete, para que vaya cayendo despacio.

Corte el pastel, ya frío, en rebanadas (una por ración). Cubra el fondo de una fuente con la salsa y ponga encima las rebanadas de pastel. Cubra cada rebanada con la mayonesa y gratine unos minutos hasta que esté dorado. Sirva de inmediato.

Nº 455. PASTELA MORUNA

INGREDIENTES:

-Masa de hojaldre

-500 g de pechuga de pollo

-2 cebollas medianas

-3 huevos

-250 g de mantequilla

-160 g de azúcar

-piñones, pasas y almendras.

-perejil, jengibre, azafrán en hebra y canela molida

-200 g de agua

PREPARACIÓN:

Picar, por separado, las almendras, las pasa y los piñones a velocidad 5-7-9 y reservar. Picar la carne y reservar.

Trocear la cebolla. Poner la mariposa y añadir la mantequilla. Programar 5 minutos a 100 grados y velocidad 1.

A continuación, añadir la carne, las almendras, perejil, una pizca de canela, el jengibre rallado y 200 g de agua. Programar 25 minutos, a 100 grados y velocidad 1.

Añadir los piñones y las pasas, el azúcar, sal, azafrán y los huevos batidos. Programar 3 minutos a 90 grados y velocidad 1.

Rellenar con esta pasta el hojaldre y hornear.

Debido a la complejidad de la masa de hojaldre, utilizar cualquier marca de las congeladas. Dan un buen resultado.

Nº 456. PATE O DELICIAS DE HIGADITOS

INGREDIENTES:

1/4 de higaditos de pollo

1 ½ cubiletes de vino blanco

1 hoja de laurel

200 g de mantequilla o margarina

sal y pimienta

¼ cubilete de oporto

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso 1 ½ cubilete de vino blanco, laurel, pimienta y en el cestillo poner los higaditos de pollo. Programar V-2, 90º, 5 minutos.

Destapar y mover los higaditos y poner en Velocidad 2,90º, 6.

Entonces se tira el vino del vaso, y se echan en el vaso los higaditos, se le añade la mantequilla cortada en trozos, sal, pimienta y el oporto.

Se le pone la velocidad 12 durante 1 minuto sin calor.

Nº 457. PATÉ A LA PIMIENTA VERDE

INGREDIENTES:

300gr de higaditos de pollo

50 g de mantequilla

1 cucharada sopera de coñac

1 cycharada de postres de pimienta verde

1/2 botellin de crema de leche.

PREPARACIÓN

Poner en el vaso la mantequilla y los higaditos, poner 6 minutos 100º de temperatura velocidad 6. Cuando falten 2 minutos sin parar la thermo, echar la pimienta verde, el coñac y sal. Cuando falten pocos segun dos para parar, echar la crema de leche, cuando pare poner enseguida en una tarrina y dejar enfriar en la nevera.

Nº 458. PATÉ DE ACEITUNAS NEGRAS

INGREDIENTES:

200 g De aceitunas negras desgyesadas

50 g filetes de anchoas en aceite (o 25 g Si lo quieres +suave).

100 g De bonito en escabeche.

1 cucharada de alcaparras

1 diente de ajo

1 cucharada de mostaza de dijon

50 ó 60 g De aceite de oliva

Pimienta negra, tomillo, orégano, laurel y estragón

2 ó 3 cucharadas de brandy (puedes reducir o suprimirlo)

Pimienta blanca.

PREPARACIÓN:

Hechar todos los ingredientes en el vaso y triturando bien jugando con la velocidad, es decir, empezando por una pequeña y pasando poco a poco a una grande. Esto depende de la variedad de las aceitunas, de su dureza. Ayudarse con una espatula si hiciera falta. Insistir en la trituración, pues tiene que quedar una pasta muy machacada.

Como ves, mila, es muy fácil. No tienes tiempo ni velocidad exacta, todo se trata de ir jugando con las velocidades. Como sé que eres nueva con la th, quizas no te atrevas mucho a cambios de ingredientes. Yo particularmente prefiero menos anchoas, pero ya me dirás.

Nº 459. PATÉ DE AGUACATE

INGREDIENTES:

2 aguacates maduros,

1 trozo de cebolla (unos 50 g.),

1 diente de ajo,

1 tomate maduro,

sal,

tabasco,

unas gotas de limón,

unas hojas de cilantro o apio.

PREPARACIÓN:

Vierta todos los ingredientes en el vaso y programe 15 segundos a velocidad 6. Baje lo que haya quedado en las paredes del vaso, ayudándose con la espátula, ponga la mariposa en las cuchillas y programe 30 segundos a velocidad 4.

Nº 460. PATÉ DE AHUMADOS

INGREDIENTES:

225 gramos de arenques ahumados

150 gramos de queso de Filadelfia

1 diente de ajo

1 cucharadita de rábano picante

1 cucharada de mantequilla

zumo de ½ limón

pimienta

PREPARACIÓN:

Triturar la pimienta en velocidades 5-7-9 (poner el cestillo porque es poca cantidad).

Nº 461. PATE DE ANCHOAS

INGREDIENTES:

2 huevos duros

2 latas de anchoas sin el aceite

2 cucharadas de mayonesa

7 barritas de cangrejo de mar

PREPARACIÓN:

Triturar en velocidad 5-7-9,

1º las barritas, 2º las anchoas y los huevos, 3º la mayonesa

Nº 462. PATÉ DE ANCHOAS II

INGREDIENTES:

200 g. De queso philadelphia,

1 lata de anchoas (8 ó 10 anchoas).

PREPARACIÓN:

Vierta en el vaso el queso y programe 1 minuto, temperatura 40ºc, velocidad 2. Añada las anchoas y triture 30 segundos a velocidad 4.

Nº 463. PATÉ DE ATÚN

INGREDIENTES:

150 g. De mantequilla,

3 huevos duros,

300 g. De atún en aceite (muy bien escurrido el aceite),

2 latas pequeñas de anchoas muy bien escurridas,

pimienta.

PREPARACIÓN:

Vierta en el vaso la mantequilla y programe 1 minuto, temperatura 40ºc velocidad 1. Agregue los ingredientes restantes y programe 25 segundos a velocidad 6. Ayúdese con la espátula, viértalo en una terrina y adórnelo al gusto.

Nº 464. PATE DE BERBERECHOS

INGREDIENTES:

- 1 lata de berberechos de las ovaladas
- 8 quesitos
- la ½ del caldo de la lata de berberechos

PREPARACIÓN:

Todo bien triturado, si queda muy espeso se le añade un poco mas del suco

Nº 465. PATÉ DE BERENJENAS

INGREDIENTES

3 o 4 berenjenas.-

1/2 cebolla picada o un diente de ajo (según el gusto)

1/2 taza de aceite de oliva.-

El zumo de un limón

1/2 cucharadita de tahini.-

Sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Lavar las berenjenas.

Pincharlas con un tenedor y llevarlas al horno durante una hora y media, aproximadamente, o hasta que, pinchándolas con un tenedor, se note que estén muy blandas y tiernas.

Se sacan del horno, se dejan enfriar y se pelan.

Picar la pulpa con la batidora y añadir la cebolla o el diente de ajo. A continuación, ir añadiendo poco a poco el aceite y el zumo de limón.

Salpimentar al gusto.

NOTA: Este plato, que yo sepa, lo reclaman como autóctono griegos lo llaman melitzanossalata-, judíos, magrebíes y turcos. Lo cierto es que es un plato definitivamente mediterráneo, lleno de sabor y apto para todas las estaciones del año.

Nº 466. PATÉ DE BERENJENAS II

INGREDIENTES

3 berenjenas de tamaño mediano.

1 tomate rojo.

2 cebollitas tiernas.

1 diente de ajo.

l dl de aceite de oliva virgen extra.

1 cucharada de perejil picado.

Sal y pimienta.

Tostadas de pan para acompañar

PREPARACIÓN:

Asar en el horno las berenjenas, previamente envueltas en papel de aluminio.

Una vez asadas, desenvolverlas y dejar que se enfríen un poco.

Entre tanto, escaldar el tomate. Pelar las berenjenas; pelar también el tomate y quitarle las semillas. Picar las cebollitas y el diente de ajo.

Colocarlo todo en la batidora, salpimentar y batir unos segundos. Agregar, poco a poco, el aceite y seguir batiendo hasta obtener una pasta fina.

Introducir en el frigorífico hasta el momento de servir.

Presentar la crema de berenjenas en cuencos individuales o en un cuenco grande del que se sirven los comensales.

Adornar la superficie de la crema con el perejil picado.

Nº 467. PATE DE CABRACHO

INGREDIENTES

2 latas de bonito

1 lata de espárragos

2 cucharadas de tomate

2 cucharadas de mayonesa

2 huevos cocidos

PREPARACIÓN

Ponemos todos los ingredientes en el vaso y trituramos un minuto a velocidad 6.

Programamos 8 minutos, 90º velocidad 4.

Nº 468. PATE DE CAMPAÑA

INGREDIENTES:

250 g magro de cerdo
150 g papada de cerdo
3 higaditos pollo
50 g tocino fresco
½ cebolla.
1 diente de ajo
1 huevo
¼ cubilete Jerez
1 cucharada de Brandy
50 g nata líquida
Sal, pimienta,
nuez moscada,
hierbas provenzales
1 cucharada mantequilla
1 cucharada de maizena
50 g pistachos crudos

PREPARACIÓN:

Blanquear el tocino (cortado en pequeños daditos) en agua hirviendo durante 2 minutos.

Poner el vaso, la cebolla, mantequilla y ajo 3 minutos 100º velocidad 4

Picar la carne, papada e higaditos (todo junto). Amalgamar todos los ingredientes en un bol y dejar en maceración durante 24 horas removiendo de vez en cuando.

Colocar en un molde albal de ½ Kg. de capacidad (salen 2) y cocer en Varoma 30Min. velocidad 1.

Dejar reposar en frigorífico 48 horas.

Nº 469. PATE DE CANGREJOS Y GAMBAS

INGREDIENTES:

200 g de Gambas peladas

150 g de Carne de Cangrejo

100 g de Mantequilla

150 g de Nata líquida

Unas ramas de cebollino

1/2 cubilete de Jerez Fino

PREPARACIÓN

Introducir en el vaso la mantequilla, el cebollino, las gambas y el cangrejo. Programar 6 minutos, 100 grados, velocidad 4. Cuando falten 2 minutos para finalizar el programa, añadir el jerez fino (o vino fino).

Introducir la nata por el bocal y llevar a velocidad 8. Sacar y verter en cuencos o tarrinas. Poner en la nevera hasta que cuaje.

Nº 470. PATÉ DE CEBOLLA

INGREDIENTES

-1 sobre de sopa de cebolla Knor (48 g)

-600 g de nata líquida

-1 yogurt natural

PREPARACIÓN

Poner la mariposa y echar la nata y el sore de sopa y montar la nata en vel. 4 unos segundos, hasta que veamos que se ha montado. Añadir el yogurt y mezclar a la misma vel.

Nº 471. PATÉ DE CHAMPIÑÓN

INGREDIENTES

1 cebolla

1 Kg. de champiñón

Perejil, ajo, sal y pebre (se puede sustituir por orégano)

3 cucharadas soperas de harina

PREPARACIÓN:

Triturar el champiñón y la cebolla. Rehogar en el Thermomix 100º velocidad 4 tiempo depende de cómo os guste.

Cuando está casi hecho el champiñón añadir la harina y darle unas vueltas para que se cocine bien durante unos minutos. Cuando termine añadir el ajo y el perejil cortados muy finamente y la pebre u orégano, poner unos segundos en velocidad 3 ½ o 4.

Dejar enfriar y listo. Hay que tener en cuenta que los patés siempre saben mejor al día siguiente de haberlos preparado.

Espero que disfrutéis esta receta de exquisito paté que también podéis usar como relleno para unos canelones.

Nº 472. PATÉ DE CHORIZO

INGREDIENTES:

1/4 Kg de chorizo

1/4 Kg de queso de fundir

1 cubilete de mayonesa o nata líquida

PREPARACIÓN:

Poner todo en el vaso y mezclar en velocidades 5-7-9

Nota.- Se pueden doblar las cantidades

Nº 473. PATÉ DE ESPÁRRAGOS

INGREDIENTES:

una lata de esparragos BIEN ESCURRIDA

un sobre de crema de esparragos

una lata de nata liquida la lechera

70 g de margarina

6 huevos

pimienta

PREPARACIÓN

1º Poner todos los ingredientes en el vaso y programar 10 minutos, velocidad 5 y temperatura 90º.

2º Cuando haya terminado, volcarlo en un molde y esperar a que enfrie para desmoldarlo. Adornar con pimientos del piquillo y aceitunas, y servir con mayonesa.

Me la acaban de pasar, asi es que no se como estará. La voy hacer enseguida, a mi me encantan los esparragos.

Nº 474. PATE DE HIGADITOS

INGREDIENTES:

500 g de higaditos de pollo, limpios y sin corazones

150 g de jamón de York

150 g de bacon sin corteza ni ternillas

1 copa de brandy u Oporto

1 cucharadita de mantequilla

1 cucharadita de aceite

200 g (2 cubilete) de nata

50 g de cebolla

pimienta negra al gusto

media hoja de laurel

nuez moscada

canela en polvo

1/2 cucharadita de azúcar

1 clavo de olor

sal

PREPARACIÓN

Macere los higaditos de pollo en el brandy (mejor de un día para otro). Ponga en el vaso la mantequilla y el aceite, la cebolla, el bacon, el laurel, la pimienta, el clavo y la sal. Programe 3 minutos, temperatura 100º, velocidad 3.

A continuación, agregue los ingredientes restantes con los higaditos bien escurridos y 2 cucharadas de brandy u Oporto limpios (deseche el de la maceración). Triture 30 segundos a velocidades 5-7-9 progresivo. Tiene que quedar un puré homogéneo. Baje con la espátula lo que hubiera en las paredes del vaso y programe 6 minutos, temperatura 80º velocidad 4. Programe de nuevo 15 segundos, velocidad 8 y ayúdese con la espátula, pues queda muy espeso. Si le gustase más rosado, téngalo menos tiempo. Por último viértalo en una terrina y adórnelo al gusto o haga bolas como en la foto.

Nº 475. PATÉ DE HUEVO

INGREDIENTES:

· 200 g de queso blando graso

· 4 huevos duros pelados y picados

· 1 cucharada de perejil picado

· aceitunas rellenas cortadas en rodajas

· cebollino

· sal y pimienta negra

PREPARACIÓN

Poner el queso en la Thermomix y batir 30 segundos velocidad 3 temperatura 50º hasta que esté baldo.

Añadir los huevos y el perejil, que previamente habremos picado y reservado. Sazonar con sal y pimienta recién molida.

Colocar la mezcla en tarrinas individuales, alisar con la espátula. Tapar con film de plástico y dejar 30 minutos en la nevera.

Adornar con las rodajas de aceitunas y trocitos de cebollino. Servir acompañado de tostadas, galletas saladas o panecillos

Nº 476. PATÉ DE JAMÓN

INGREDIENTES:

100 g de jamón

150 g de jamón York

1 cucharadita de pimienta negra en grano

2 cucharadas de mantequilla o margarina

PREPARACIÓN

Triturar la pimienta en velocidad 5-7-9 (poner el cestillo porque es poca cantidad)

Añadir el jamón y triturar en las mismas velocidades

Añadir la mantequilla y mezclar bien, rectificar de sal.

Nº 477. PATE DE JAMON COCIDO

INGREDIENTES:

1/4 de jamón cocido (mejor paleta al horno Campofrío)

1 lata pequeña de anchoas (sin aceite)

125 g de mantequilla a temperatura ambiente

PREPARACIÓN:

Batir todo en el Thermomix hasta conseguir una pasta cremosa

Nº 478. PATÉ DE MARINERO

INGREDIENTES:

1 lata de sardinas en tomate,

1 lata de mejillones en escabeche,

1 lata de caballa en aceite,

1 cucharadita de mantequilla,

unas gotas de tabasco.

PREPARACIÓN:

Vierta todo en el vaso, incluyendo el caldo de cada lata, y triture, ayudándose con la espátula, a velocidades 6-8, hasta que quede homogéneo.

Nº 479. PATE DE MARISCO

INGREDIENTES

4 palitos de sucedáneo de marisco

1 lata de anchoas

2 huevos cocidos

3 cucharadas de mayonesa

1 lata de mejillones al natural

PREPARACIÓN

Ponemos todo en el vaso y trituramos velocidad 5 ó 6.

Nº 480. PATÉ DE MEJILLONES

INGREDIENTES:

1 lata de mejillones en escabeche,

1 lata de bonito,

3 quesitos.

PREPARACIÓN:

Vierta todo en el vaso y triture, ayudándose con la espátula, a velocidades 6-8, hasta que quede homogéneo.

Nº 481. PATE DE MORCILLA ASTURIANA

INGREDIENTES:

2 morcillas asturianas (las que se echan a la fabada) si se quiere más suave se pueden utilizar morcillas de cebolla.

3 huevos

1 brick pequeño de nata (creo que llevan 200 c.c.)

1 brick pequeño de tomate frito (igual que el de nata, de 200 c.c.)

PREPARACIÓN

Se cuece antes la morcilla, luego se pela y se mezclan y trituran todos los ingredientes en la th (yo lo hice 5-7-9).

Se mete al baño maría hasta que cuaje y al meter una aguja salga limpia.

Yo lo hice (porque me lo sirvieron así en un restaurante) y lo presenté en un plato en el que había puesto una capa de salsa de tomate y nata mezcladas, y encima un trozo del paté, cuando se coge con el cuchillo un poquito de paté y un poquito de salsa y se pone en el pan está de muerte...

Nº 482. PATE DE PALOMETA AHUMADA

INGREDIENTES:

una lata de anchoas

* una lata de atún

* 200 g de palometa ahumada

* 4 huevos

* 1 brick de nata líquida

* una pizca de pimienta molida

PREPARACIÓN:

Escurrir bien el aceite todas las latas (colador y prensar) e introducir los contenidos en el vaso, agregar los huevos, la nata y la pimienta y programar 30 segundos Velocidad 5.

A continuación 5 minutos 85º velocidad 5. y volcar en el molde

Nº 483. PATÉ DE PERDIZ

INGREDIENTES:

Para cocer la perdiz.

1 perdiz

1 cabeza de ajos sin pelar

1 hoja de laurel

4 bolitas de pimienta negra

3 clavos de especie

1/2 cubilete de brandy

1/2 cubilete de jerez seco

Sal y pimienta .

Para confeccionar el pate.

3 higaditos de pollo

1 cebolla pequeña

60 g de mantequilla

50 g de jamón serrano

Sal, pimienta y nuez moscada

El jugo que ha soltado la perdiz al cocerla

1 perdiz.

PREPARACIÓN

Cocer la perdiz con todos los ingredientes, hasta que este muy tierna. Cuando este muy blanda deshuesarla.

En el vaso, ponemos la mantequilla, la cebolla , los higaditos y las especies. Programar 5 minutos a 100º velocidad 5. Añadir a continuación, el jamón y la perdiz totalmente deshuesada junto con el jugo de la perdiz y que no debe sobrepasar la cantidad de 1 cubilete.

Triturar en velocidad maxima hasta obtener una papilla muy fina. Poner la espatula en el vaso para ayudar a triturar. Volcar el paté en una tarrina, taparla y guardar en la nevera para que el paté coja consistencia.

Cuando este frio, se puede cubrir la superficie con una capa de gelatina aspic.

Nº 484. PATÉ DE POLLO

INGREDIENTES:

400 g de pollo (pechuga)

1/2 cebolla

½ medida de aceite

2 huevos

1 cucharadita de hierbas provenzales

1 medida de jerez dulce

½ medida de pan rallado

2 higaditos de pollo

Una pizca de sal

PREPARACIÓN

Pon en el vaso del Iber Gourmet la cebolla cortada a rodajas y sin tiempo programa a velocidad 1. Aprieta el botón de impulso y deja que transcurran 2 ciclos. Vuelve a apretar para su desconexión. Añade el aceite y programa 5 minutos, temperatura máxima, velocidad 1.

Terminado el tiempo añade el resto de ingredientes y programa 12 minutos, temperatura 100º, velocidad 1. Transcurrido el tiempo vuelca el paté sobre un molde que previamente habrás forrado con papel transparente de cocina. Deja enfriar en nevera.

SUGERENCIA:

Es mejor consumir este paté transcurridas 12 horas después de su elaboración.

Nº 485. PATÉ DE QUESO

INGREDIENTES:

-100 g de queso Gruyere

-100 g de queso de Bola

-1 cucharada de mantequilla o margarina (Puede sustituirse por 100 g de nata)

-2 huevos

-1 cucharada de MAIZENA

-sal y pimienta

-100 g de leche o nata (con leche añadimos menos grasa)

PREPARACIÓN:

Triturar los quesos a velocidad 5-7-9. Añadir el resto de ingredientes y programar 5 minutos a 50 grados y velocidad 4.

Dejar enfríar.

Este paté puede ponerse sobre canapés de sobrasada y después honearlos.

Nº 486. PATE DE QUESO II

INGREDIENTES:

100 g de queso de Bola.

100 g de queso roquefort.

100 g de queso gruyere.

1 huevo más la yema de otro.

Nata liquida o leche.

PREPARACIÓN:

Se pone en el vaso el queso de bola y el de Gruyere, el huevo y la leche. Se programa 5` 100º velocidad 1. Una vez terminado el tiempo y ya sin calor se añade el Roquefort y se bate al 4 unos segundos. Se adorna con nueces y perejil.

Nº 487. PATE DE QUESOS

INGREDIENTES

-100 g de queso azul

-225 g de queso Philadelphia

-150 g de queso Emmental

-50 g de leche

-30 g de cebolla francesa (o normal)

-1 cucharada de salsa Perrins

-sal y pimienta blanca

PREPARACIÓN

Partir los quesos en trozos y echar en el vaso. Poner el resto de los ingredientes y programar 50º de temperatura a una velocidad media o máxima durante un rato hasta que quede una mezcla lisa y sin grumos. Poner en un recipiente, esperar a que se enfríe y a la nevera.

Nº 488. PATE DE QUESOS II

INGREDIENTES

150 g de queso azul,

125 g de queso de bola,

125 g de queso Gruyere,

150 g de requesón,

50 g (1/2 cubilete) de nata,

50 g (1/2 cubilete) de leche,

50 g de mantequilla,

50 g de nueces troceadas (opcional),

Sal y pimienta.

PREPARACIÓN

Vierta en el vaso la nata, la leche y la mantequilla y programe 3 minutos, temperatura 70º, velocidad 5. agregue los ingredientes restantes excepto las nueces y triture 15 segundos a velocidad 8, después programe 3 minutos, temperatura 70º, velocidad 8. Tiene que quedar homogéneo, de no ser así, añada un poco más de leche o nata y vuelva a batir. Si utiliza nueces, agréguelas troceadas, incorporándolas con la espátula.

Nº 489. PATÉ DE ROCÍO

INGREDIENTES

200 g de nata.

200 g de leche.

80 g de mantequilla.

10 quesitos de " El Caserio "

200 g de queso roquefort.

200 g de queso emmental.

200g de queso blanco (fresco)

PREPARACIÓN

ponga en el vaso la nata, la leche y la mantequilla, y programe 3 minutos, temperatura 80º, velocidad 5.

A continuación se añade el resto de ingredientes y se tritura unos segundos a velocidad 8. seguidamente se programa 3 minutos, temperatura 85º, velocidad 8. Una vez acabado este proceso volcar en un recipiente y se mete en el frigorifico hasta que se enfrie y cuaje.

Notas

Esta es la receta completa original, ahora bien, a mí me resulta así algo fuerte, con los 200 grs de roquefort, entonces yo lo he hecho con solo 100 grs. de roquefort y sin los quesitos de El Caserío ", y me ha salido mas suave y me gusta mas así.

Nº 490. PATE DE SALAMI

INGREDIENTES:

200 gramos de salami

100 gramos de jamón york

40 g.de mantequilla=una cucharada bien llena

sal y pimienta negra

2 ó 3 gotas de tabasco

1 cucharada de brandy

PREPARACIÓN:

La mantequilla conviene que esté a temperatura ambiente.

Trituras bien todos los ingredientes subiendo y bajando la velocidad desde la 1 a la 9, hasta conseguir una pasta cremosa.

Te puedes ayudar de la espátula si se queda en las paredes del vaso, para ello retiras el cubilete e introduces la espátula en el interior del vaso cuando la máquina esté en funcionamiento.

Si abres el vaso y no ha quedado a tu gusto, sigues triturando hasta que el paté quede muy fino.

Si no te gusta el picante, suprime el tabasco aunque a mí me parecen que le da un sabor muy especial.

Nº 491. PATÉ DE SARDINAS

INGREDIENTES:

2 latas de sardinas en aceite bien escurridas,

150 g. De mantequilla,

2 cucharadas de brandy,

3 cucharadas de ketchup,

2 cucharadas de oporto,

50 g. De cebolla,

3 ramas de perejil (sólo hojas),

unas gotas de limón, tabasco al gusto,

salsa perrins y pimienta.

PREPARACIÓN:

Ponga en el vaso la mantequilla y programe 1 minuto, temperatura 40ºc, velocidad 2. A continuación, añada el resto de los ingredientes indicados y triture 30 segundos a velocidad 4.por último, rectifique la sazón, vierta en una terrina y reserve en el frigorífico.

Nº 492. PATÉ DE SARDINAS Y PIMIENTOS

INGREDIENTES:

4 quesitos,

130 g. De pimiento morrón o del piquillo,

2 latas de sardinas en aceite, bien escurridas.

PREPARACIÓN:

Ponga en el vaso los quesitos y el pimiento y programe 2 minutos, temperatura 40ºc, velocidad 4. Añada las sardinas y triture 30 segundos a velocidad 4.

nota: si no se trituran bien los quesitos, ponga la mariposa en las cuchillas y programe 20 segundos a velocidad 4 y quedará una crema homogénea. Si utiliza pimiento morrón en vez de pimiento del piquillo, aromatice con unas gotas de tabasco.

Nº 493. PATÉ DE SOJA

INGREDIENTES

250 g de granos de soja amarilla

1 hoja de laurel

1 cebolla mediana

1 ajo

perejil seco

1 huevo batido

1 cucharadita de aceite de oliva virgen extra

Leche de soja o de vaca

Albahaca seca

Salsa de Soja o Tamari

PREPARACIÓN:

Se pone a remojar los granos de soja, al menos 12 horas antes en agua. Inmediatamente después se ponen a cocer en una olla rápida con la hoja de laurel y la cebolla.

Trocear el ajo a velocidad 31/2 en el Thermomix dejándolo caer por el agujero del cubilete y reservar.

Escurrir los granos cocidos de soja junto con la cebolla y ponerlos en el vaso del Thermomix ,(tirar la hoja de laurel). Triturar 2 minutos velocidad 5-7-9 hasta obtener una masa homogénea, ayudándose con la espátula.

Añadir el huevo batido, el aceite de oliva, el ajo, el perejil , la albahaca y el ajo.

Seguir triturando en velocidad 5 ó 6 hasta que todo esté triturado.

Seguidamente poner la Mariposa y en Velocidad Espiga , ir añadiendo la leche y la Salsa de Soja(hasta darle el punto de sal) hasta obtener una masa espesa y suave.

Poner la masa en recipientes pequeños de cristal o de aluminio (los de paté con tapa de plástico o metal son ideales).

Una vez rellenos, ponerlos en el recipiente Varoma tapados con papel de aluminio individualmente, al baño María por 20 ó 25 minutos, hasta que cuajen

Nº 494. PATÉ DE SURIMI

INGREDIENTES:

4 palitos de sucedáneo de marisco

1 lata de anchoas

2 huevos cocidos

3 cucharadas de mayonesa

1 lata de mejillones al natural

PREPARACIÓN:

Poner todos los ingredientes en el vaso y triturar a velocidad 6.

Nº 495. PATÉ GRANADA

INGREDIENTES

250g de mantequilla.

350g de atún con su aceite.

100g de salmón ahumado o trucha.

50g de anchoas escurridas.

50g (medio cubilete) de brandy.

20g de gelatina en láminas (cola de pescado).

1 trufa con su caldo.

Pimienta blanca.

2 cucharadas de pimienta verde.

1 cucharadita de hierbabuena seca.

PREPARACIÓN

Ponga las láminas de gelatina en un poco de agua para que se ablanden.

En el vaso del Thermomix, ponga el caldo de la trufa, el aceite del atún y el brandy. Programe 2 minutos a 60º en velocidad 2.

Añada la gelatina y 1/2 cubilete de agua de remojo. Triture en velocidad 5. Mantenga la máquina a esta velocidad y vaya añadiendo por el bocal la mantequilla, la trufa y el resto de los ingredientes, menos la hierbabuena y una cucharada de pimienta verde. Triture todo en velocidad 9, ayudándose con la espátula. Debe quedar un paté fino.

Añada la hierbabuena y la otra cucharada de pimienta verde. Mezcle con la espátula. Rectifique la sazón.

Forre un molde con una lámina transparente, eche toda la mezcla y déjelo en la nevera de un día para otro.

Desmóldelo tirando del plástico, acompáñelo con mermelada de grosella, frambuesa o arándanos y con tostadas de pan.

Nº 496. PATE LALI

INGREDIENTES:

- mayonesa
- 6 cañas de cangrejo
- una lata de anchoas
- 4 mejillones
- un huevo duro

PREPARACIÓN:

Se hace la mayonesa en el vaso como ya sabéis y cuando esté lista se añaden los demás ingredientes.

- Se tritura en velocidad 5 - 7- 9 y listo.

Nº 497. PATÉ VEGETAL

INGREDIENTES

250 g de setas,

75 g de mantequilla,

un manojo de cebolletas picadas,

100 g de requesón hecho puré,

25 g de pan rallado,

1/2 copa de jerez semiseco,

sal y pimienta negra.

PREPARACIÓN:

Funda 25 g de mantequilla en una sartén, añada las cebolletas y rehogue suavemente durante 5 minutos, hasta que se ablanden.

Pique bien las setas y añádalas a las cebolletas.

Remueva con cuidado y rehogue a fuego lento hasta que las setas se hayan puesto oscuras y se haya evaporado el exceso de liquido en la sartén.

Pase la mezcla a una batidora con la ayuda de una espumadera.

Añada el requesón a la batidora junto con el pan rallado y el jerez.

Funda el resto de la mantequilla y añádala a la batidora.

Bátalo todo hasta lograr un puré terso que sazonaras con sal y pimienta.

Pasa la mezcla a terrinas y enfríalo durante toda una noche antes de servir.

Nº 498. PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE GULAS CON SALSA DE TINTA

INGREDIENTES

Para la base :

.- 2 latas de pimientos del piquillo para rellenar

.- 400 g de gulas

.- 50 g de aceite

.- 4 dientes de ajo fileteados

.- 1 cayena

Para la salsa:

.- 50 g de aceite de oliva

.- 200 g de cebolla

.- 2 dientes de ajo

.- 100 g pimientos verdes

.- 100 g tomate triturado

.- 4 bolsitas de tinta de calamar

.- 1 pastilla de caldo de pescado o sal

.- 100 g de vino blanco

.- pimienta al gusto

PREPARACION:

1.- Seque los pimientos sobre papel de cocina y reserve.

2.- Ponga en el vaso el aceite y programe 3 minutos, 100º, velocidad 1. Añada los ajos y la cayena y programe 3 minutos a la misma temperatura y velocidad 4.

3.-Ponga la mariposa en las cuchillas, incorpore las gulas y programe 3 minutos 100º, velocidad 1. Saque y reserve la mezcla.

4.- Retire la mariposa y sin lavar el vaso prepare la salsa. Eche el aceite, cebolla, los ajos, pimientos y el tomate, trocéelo 10 segundos en velocidad 4, baje lo que haya quedado en las paredes y a continuación programe 10 minutos, 100º, velocidad 2.

5.- Añada la tinta, las pastillas de caldo o sal, vino y la pimienta, y programe 5 minutos 100º, velocidad 1. Seguidamente triture 30 segundos en velocidad máxima.

6.- Rellene los pimientos con las gulas reservadas, póngalos en una fuente amplia y riéguelos con la salsa de tinta. Sírvalos calientes o templados.

Nota: Si la salsa queda demasiado espesa, puede añadirle un poco de agua y dejar que dé un hervor durante unos minutos.

Nº 499. PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS

INGREDIENTES

1 latita de pimientos de piquillo enteros

1 puerro

1 zanahoria

1/2 pimiento verde

salsa bechamel de dieta

dos salchichas vegetales picaditas

sal y pimienta al gusto

aceite

PREPARACIÓN:

Poner las verduritas y picarlas en velocidad 3 y 1/2, añadir el aceite y sofreírlas en velocidad 1 temperatura Varoma 5 minutos

Añadir las salchichas picaditas y volver a poner 5 o 7 minutos más.

Hacer una bechamel de dieta, o de la normal si lo prefieres y añadirle unas cucharaditas de ésta al sofrito de verduras para ligarlo.

Rellenar con él los pimientos y colocarlos en una tarterita de barro.

Poner por encima un poco más de bechamel y gratinar.

Nº 500. PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE GULAS CON SALSA DE TINTA

INGREDIENTES

2 latas de pimientos del piquillo
400 g de gulas
50 g de aceite
4 dientes de ajo fileteados
1 cayena
Para la salsa:
50 g de aceite de oliva
200 g de cebolla
2 dientes de ajo
100 g pimientos verdes
100 g tomate triturado
4 bolsitas de tinta de calamar
1 pastilla de caldo de pescado o sal
100 g de vino blanco
pimienta al gusto

PREPARACION:

Seque los pimientos sobre papel de cocina y reserve. Ponga en el vaso el aeite y programar 3 minutos, 100º, velocidad 1. Añada los ajos y la cayena y programe 3 minutos a la misma temperatura y velocidad 4. Ponga la mariposa en las cuchillas, incorpore las gulas y programe 3 minutos, 100º, velocidad 1. Saque y reserve la mezcla. Retire la mariposa y sin lavar el vaso prepare la salsa. Eche el aceite, cebolla, los ajos, pimientos y el tomate, trocéelo 10 segundos en velocidad 4, baje lo que haya quedado en las paredes y a continuación programe 10 minutos, 100º, velocidad 2. Añada la tinta, las pastillas de caldo o sal, vino y la pimienta, y programe 5 minutos, 100º, velocidad 1. Seguidamente triture 30 segundos en velocidad máxima. Rellene los pimientos con las gulas reservadas, pongalos en una fuente ampliay riéguelos con la salsa de tinta. Sírvalos calientes o templados.

Nota: Si la salsa queda demasiado espesa, puede añadirle un poco de agua y dejar que dé un hervor durante unos minutos.

PIMIENTOS RELLENOS CON BRANDADA DE BACALAO Y SALSA DE TINTA

INGREDIENTES

24 ó 28 pimientos del piquillo para rellenar.

brandada de bacalao (ver receta libro página 100)

Sofrito:

70 g de aceite de oliva

200 g de cebolla.

2 dientes de ajo.

100 g de pimientos verdes.

100 g de tomate triturado.

Resto:

4 bolsitas de tinta.

1 pastilla de caldo de pescado o sal.

100 g de vino blanco.

Pimienta al gusto.

PREPARACIÓN

Haga la brandada de bacalao siguiendo la receta del libro de Thermomix, página 100 b. Saque y reserve.

Sin lavar el vaso, ponga los ingredientes del sofrito y trocéelos durante 10 segundos en velocidad 4. Programe 10 minutos a 100º en velocidad 2.

Añada el resto de los ingredientes (menos los pimientos y la brandada) y programe 5 minutos a 100º en velocidad 4. Puede agregar un poco de agua si lo cree oportuno. Rectifique la sal.

Rellene los pimientos con la brandada, ayudándose con una cucharadita, y colóquelos en una fuente del horno, a ser posible redonda, colocando los pimientos en el círculo con las puntas hacia dentro y, cuando esté la salsa, cúbralos con ella.

Nº 501. PIÑA DE QUESOS

INGREDIENTES:

300 g. De queso semicurado,
250 g. De queso azul,
25 g. De queso enmental,
125 g. De queso philadelphia,
125 g. De requesón,
2 cucharadas de brandy,
50 g. (1/2 cub.) De nata líquida,
el zumo de 1 limón,
1 diente de ajo,
pimienta,
un pellizco de cayena.
Para adornar:
el penacho de una piña,
pimentón dulce
aceitunas rellenas de pimiento morrón.

PREPARACIÓN:

Vierta en el vaso el brandy, la nata, el zumo de limón, el ajo, la pimienta y la cayena y programe 3 minutos, temperatura 100ºc, velocidad 4. (se tiene que triturar el ajo). Pare la máquina, agregue todos los quesos y triture a velocidad 8, ayudándose con la espátula, hasta que queden todos los ingredientes bien mezclados. Si hiciera falta, ponga 4 minutos, temperatura 70ºc, velocidad 6, tiene que quedar una crema homogénea. Forre el cestillo con una bolsa de plástico, y vierta en ella la mezcla preparada. Introduzca en el frigorífico con el cestillo para que tenga una forma similar a la de una piña.

Cuando esté compacta, mejore la forma, sáquela de la bolsa, con las manos mojadas e impregnadas en pimentón y frote toda la piña hasta que quede de un color homogéneo. Haga rombos con un cuchillo y ponga en el centro de cada uno, aros de aceituna. Adórnela poniendo el penacho de la piña en la parte superior, sujeto con 4 palillos clavados en el penacho y en la bola de queso.

Nº 502. PISTO

INGREDIENTES

Para el vaso:

· 100 g de aceite

· 250 g de berenjenas (sin pelar)

· 250 g de calabacines (sin pelar)

· 150 g de pimientos verdes y rojos

· 300 g de cebollas

· 1 bote de ½ Kg de tomate natural triturado

· 2 pastillas de caldo o sal

· Pimienta al gusto

Para el recipiente Varoma:

· 600 g de patatas

· 4 huevos o bien 3 ó 4 rodajas de atún o bonito fresco.

PREPARACIÓN:

1. Trocee las verduras en cuatro veces: Las berenjenas durante 4 segundos en velocidad 3 ½. Sáquelas y resérvelas. Los calabacines después, de igual forma. Sáquelos y resérvelos. La mitad de la cebolla con los pimientos verdes. Sáquelos y resérvelos. El resto de la cebolla con los pimientos rojos. Sáquelos y resérvelos.

2. Ponga la mariposa en las cuchillas. Eche todos los ingredientes en el vaso excepto el tomate y los condimentos. Programe 15 minutos, Varoma, velocidad 1.

3. Incorpore el tomate y los condimentos y programe 20 minutos, Varoma, velocidad 1. Si va a cocinar con el recipiente Varoma, coloque en este momento el mismo, con los ingredientes elegidos, sobre la tapadera. Si no quiere

poner nada en el recipiente Varoma, coloque sobre la tapadera el cestillo invertido para evitar salpicaduras. Rectifique la sazón.

4. Sirva el pisto acompañándolo con atún o bonito partido en lasquitas sobre el mismo, o con los huevos cocidos y las patatas.

Nota: También puede servirlo con huevos fritos.

Nº 503. PLUM- CAKE DE ACEITUNAS Y QUESO

INGREDIENTES

· 150 g de queso Emental u otro

· un puñado de almendras

· 4 huevos

· 2 yogures naturales

· 200 g de mantequilla

· 250 g de harina

· ½ sobre de levadura

· 100 g de aceitunas rellenas de pimiento

· 75 g de aceitunas negras

· 20 g de piñones

· tomillo, sal y pimienta

PREPARACIÓN

Picar las almendras en trozos grandes unos segundos al 3 y ½ .Reservar.

Picar el queso. Reservar.

Poner en el vaso los huevos, los yogures y la mantequilla. Mezclar 30 segundos, velocidad 4 , temperatura 40º.

Añadir la harina y la levadura. Mezclar 30 segundos a velocidad 4.

Añadir el resto de los ingredientes y mezclar 15 segundos a velocidad 2.

Untar un molde de plum-cake con mantequilla y espolvorear con harina o pan rallado, verter la mezcla del vaso, espolvorear con las almendras y poner al horno precalentado 30 minutos.

Nº 504. PUDING DE BONITO

INGREDIENTES:

4 huevos

200 g de bonito en aceite

1 bote de leche evaporada (leche ideal)

6 pimientos del piquillo

400 g de palitos de cangrejo

sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Poner los palitos en el vaso y trocear. Sacar la mitad y reservar.

Añadir el resto de los ingredientes (bien escurridos los líquidos) y programar 6 ó 7 minutos (dependerá del tamaño de los huevos), temperatura 90, velocidad 5.

Añadir los palitos reservados, mezclar bien con la espátula y verter en un molde de corona (o como os guste). Dejarlo enfriar y desmoldar.

Se puede adornar con una mayonesa o salsa rosa, aceitunas verdes, pepinillos y tiras de pimiento del piquillo o pimientos morrones.

Nº 505. PUDDING DE SALMÓN Y SETAS

INGREDIENTES

Para rehogar las setas:
500 g de setas de cardo
2 dientes de ajo fileteados
40 g de aceite de oliva virgen, extra

Para decorar:
50 g de salmón ahumado

Resto:
100 g de salmón ahumado
1 bote grande de leche ideal
100 g de leche desnatada
5 huevos
Sal, pimienta y nuez mascada

PREPARACIÓN

Lave las setas, séquelas y trocéelas. Reserve.

Ponga la mariposa en las cuchillas. Eche el aceite y programe 2 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada los ajos y programe 3 minutos a la misma temperatura Y velocidad. A continuación incorpore las setas y vuelva a programar otros 7 minutos a la misma temperatura Y velocidad.

Retire la mariposa de las cuchillas. Agregue el resto de los ingredientes y programe 7 minutos, 90°, velocidad 4. Acabado el tiempo, quite la temperatura y programe 2 minutos en velocidad 5, ayudándose con la espátula, para que el pudding quede fino. Si lo ve grumoso, espere a que baje un poco la temperatura y triture en velocidad 8.

Vuélquelo rápidamente en un molde de albal de 1 i de capacidad pincelada con aceite. Déjelo enfriar en el frigorífico. Desmolde y sirva con mayonesa, salsa rosa, una bechamel ligera o la salsa que desee.

Consejo: Todos los pudings mejoran considerablemente si se dejan reposar de un día para otro.

Nº 506. PUDDING RÁPIDO

INGREDIENTES

4 huevos

200 g de bonito en aceite

1 bote de leche ideal

6 pimientos del piquillo

400 g de palitos de mar

sal y pimienta

PREPARACIÓN

Ponga los palitos en el vaso del Thermomix y trocéelos. Saque la mitad y reserve.

Añada el resto de los ingredientes (el atún y los pimientos bien escurridos de su líquido) y programe 6 ó 7 minutos (dependerá del tamaño de los huevos), a 90º en velocidad 5.

Añada los palitos reservados, mezcle bien con la espátula y vierta en un molde de corona de Tupperware. Déjelo enfriar y desmolde.

Puede adornarlo con una mayonesa o salsa rosa, aceitunas verdes, pepinillos y tiritas de pimiento del piquillo o morrón.

Nº 507. PUDDING 7 MINUTOS (RELLENO DEL 'SANDWICHON')

INGREDIENTES

3 latas de mejillones en escabeche (escurrir el líquido)

2 pimientos morrones (140 g aprox.)

1 bote de leche ideal

4 huevos

Pimienta y sal (con mucha moderación)

PREPARACIÓN

Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe 15 segundos en velocidad 4. A continuación, ponga la mariposa en las cuchillas y programe 7 minutos a 90º en velocidad 2. Rectifique la sazón. Vierta la mezcla en un molde de corona de Tupperware, déjelo enfriar y desmolde.

También puede hacer el "sandwichon". Para ello compre un pan de molde y pida que se lo partan en láminas horizontales. Quítele al pan toda su corteza y humedezca las láminas con mantequilla y salsa rosa. Vaya formando capas de pan y pudín alternativamente, teniendo en cuenta que la primera y última capa tienen que ser de pan. Cúbralo con salsa rosa y adórnelo al gusto.

NOTA: Si no tiene este pan, utilice pan Bimbo sin corteza; forre un molde de plum-cake con film transparente y vaya poniendo capas de pan y pudín, empezando y acabando con una de pan. Déjelo reposar en el frigorífico. Cuando vaya a servirlo, tire del film transparente y póngalo en una bandeja de servir y adórnelo al gusto.

Si este pudín no lo quiere en trocitos, no ponga la mariposa y cuájelo en velocidad 4 como el pudín rápido.

Nº 508. QUICHE DE CEBOLLA

INGREDIENTES

Para la masa:
500g. harina
250 g. leche
40 g. levadura prensada
1 pizca de azúcar
1 pizca de sal
5 cs. de aceite o 60 g. de manteca

Para el relleno:
1 Kg. cebolla
4 cs. aceite
250g. nata
4 huevos
1 cc. comino
sal
pimienta negra
50 g. queso rallado

PREPARACIÓN:

Para la masa echamos los huevos en el vaso y batimos 15 segundos a velocidad 2. A continuación agregamos la leche, el azúcar, la sal, el aceite o la manteca y al final la levadura y mezclamos 15 segundos a velocidad 2-3. Ahora echamos la harina y programamos 2 min.utos velocidad Espiga. Esta masa dejamos reposar durante unos 40 minutos, o hasta que haya doblado su volumen.

Después se extienda la masa con el rodillo y se forra la bandeja grande del horno, previamente engrasada o forrada con un papel vegetal. Hacemos un borde para que retenga el relleno. Con un tenedor la pinchamos varias veces. La dejamos reposar otro rato, mientras tanto prepararemos el relleno.

Para el relleno cortamos las cebollas en aros finitos y las freímos en un poco de aceite hasta que se ponen trasparentes. Dejarlas enfriar.

Espolvoreamos el queso rallado sobre la masa y ahora repartimos la cebolla encima.

Echamos en el vaso del Thermomix la nata, la leche, los huevos, el comino, la sal y la pimienta negra y mezclamos 35 segundos/Vel.4.

Este liquido echamos ahora encima de las cebollas.

La tarta se hornea a 190º, durante unos 45 minutos

Nº 509. QUICHE DE CHORIZO Y PIMIETOS ROJOS

INGREDIENTES

Un fondo de pasta quebrada prehorneada

250 g de chorizo bueno

300 g de pimientos rojos carnosos

1/2 cubilete de aceite de oliva

3 yemas

2 huevos

1 cubilete y 1/2 de leche

1 cubilete y 1/2 de nata liquida

sal, pimienta blanca y nuez moscada

PREPARACIÓN

Prehornear la pasta quebrada vacia a 180º durante 7 u 8 minutos.

Trocear el chorizo en la Thermomix, sin trituralo, ponerlo en una sartén sin aceite, escurrirlo en papel de cocina para que suelte la grasa. Volcarlo a continuacion sobre el molde recubierto de pasta quebrada ya prehorneada.

Cortar los pimientos en anillas y sofreirlos, hasta que esten blandos en el vaso de la th a velocidad 1 de 8 a 10 minutos (dependera de la variedad del pimiento y de su grosor). Durante toda esta coción quitar el cubilete para que los pimientos queden blandos pero sequitos. Volcarlo encima del chorizo esparciendolos por toda la superficie. Poner el resto de los ingredientes en el vaso del th y batir unos segundos en velocidad minima para mezclarlos bien, la velocidad 4 o la velocidad 1, respectivamente. Volcar este batido sobre la mezcla de chorizo y pimientos. Hornear a 180º, hasta que la quiche este subida y dorada.

Nº 510. QUICHE DE PUERROS

INGREDIENTES:

Masa (base):

200 g. harina

100 g. mantequilla

100 g. Quark de Danone

1 cucharita de levadura Royal

1 cucharita de sal

Relleno:

200 g. queso Gouda (o tetilla Gallega)

200 g. jamón serrano

400 g. puerros

250 ml. agua (2 ½ cub.)

2 cub. nata

4 huevos

pimienta

sal a gusto

1 pizca nuez moscada

PREPARACIÓN:

Masa para la base: Partir la mantequilla en trozitos y echarla en el vaso del Thermomix junto a los demás ingredientes. Programar 2 minutos/Vel.espiga, y elaborar una masa suave. Extender la masa sobre la base de un molde desmontable de unos 26 cm. de diámetro. Pre-hornear en el horno a 180-200ºC, unos 10-15 minutos. Echar el queso en el vaso y picarlo 5seg./Vel.8, reservarlo aparte. Proceder igual con el jamón serrano: 5segundos, velocidad 8, también reservarlo. Limpiar bien los puerros, cortarlo en rodajitas y colocarlas en el cestillo. Echar el agua en el vaso del Thermomix, colocar el cestillo y programar15min./100º/Vel.1. Transcurrido este tiempo escurrir los puerros y colocarlos sobre la base pre-horneada. Echar en el vaso la nata, los huevos, la pimienta, la sal y la pizca de nuez moscada junto con el queso y el jamón serrano y mezclar 5seg./Vel.4. Verterlo sobre los puerros y hornear a 170-190ºC durante 50-60 minutos.

Nº 511. QUICHE DE PUERROS II

INGREDIENTES:

1 cub de aceite

1 cub de cerveza

41/2 cub de harina

PREPARACION:

Mezclar todo en velocidad 4 unos segundos y sacar la masa.forrar un molde y hornear.

Poner en el vaso una cucharada de mantequilla,2 puerros y 3 minutos velocidad 1 100º. Añadir una cucharada de harina, 2 cub de leche, sal, pimienta y nuez moscada y programar 6 minutos 100º velocidad 2.

Añadir unos 100 g de jamon y queso y 1/2 cub de nata. Mezclar un poco.

Verter esta mezcla en el molde y gratinar en el horno. Se puede espolvorear con un poco de queso rallado.

Nº 512. QUICHE DE QUESO Y GAMBAS

INGREDIENTES

Para la masa:
500 g harina
250 g leche
40 g levadura prensada
1 pizca de azúcar
1 pizca de sal
5 cl de aceite o 60 g de manteca
Para el relleno:
1 Kg Aprox. Gambas peladas
1/2 Kg Queso .Preferible Manchego
4 cl aceite
250 g nata
4 huevos
1 cc comino, sal
pimienta negra
50 g queso rallado

PREPARACIÓN:

Masa: echamos los huevos en el vaso y batimos 15 segundos, velocidad 2. A continuación agregamos la leche, el azúcar, la sal, el aceite o la manteca y al final la levadura y mezclamos 15 segundos velocidad 2-3. Ahora echamos la harina y programamos 2 minutos velocidad Espiga. Dejmaos reposar esta masa durante unos 40 minutos, o hasta que haya doblado su volumen. Después se extienda la masa con el rodillo y se forra la bandeja grande del horno, previamente engrasada o forrada con un papel vegetal. Hacemos un borde para que retenga el relleno. Con un tenedor la pinchamos varias veces. La dejamos reposar otro rato.

Relleno: cocemos las gambas y las pelamos, si se quiere refreir un poco con unos ajitos, dejadla aparte, poco de aceite . Dejarlas enfriar. Cortamos el queso taquitos. Echamos en el vaso del Thermomix la nata, la leche, los huevos, el comino, la sal y la pimienta negra y mezclamos 35 segundos velocidad 4. Este liquido echamos ahora encima las gambas y el queso bien mezclados. Se hornea a 190º, durante unos 45 minutos

Nº 513. QUICHE EXPRESS

INGREDIENTES

130 g de queso Gruyere
150 g de bacon sin corteza
1 cucharada de mantequilla
400 g (4 cubilete) de leche
un chorrito de aceite
½ cubilete de harina
4 huevos grandes
100 g (1 cubilete) de nata liquida
sal y pimienta

PREPARACIÓN

Una vez preparada la masa quebrada (Ver página 26 del libro), estire la mitad de la misma dejándola muy fina y forre un molde de 26 cm de diámetro. Pinche con un tenedor o con la ruleta de pinchar toda la base y los lados. (Selle los bordes con las manos mojadas en agua para que no se bajen). Introdúzcala en el horno precalentado a 180º de 10 a 15 minutos (tiene que quedar ya cocida). Mientras se hornea haga el relleno.

Relleno: Ralle el queso en velocidades 5-7-9 progresivo durante 15 segundos. Saque y Reserve. Trocee el bacon, quitándole la corteza (Reserve unas tiras para adornar), Ponga en el vaso del Thermomix la leche, la harina, la nata, mantequilla, el aceite, los huevos, sal y pimienta. Programe 5 minutos a 90º en velocidad 4. Añada el queso (reservando un poco para espolvorear) y el bacon (u otro ingrediente de su gusto como jamón de York por ejemplo), y mézclelo en velocidad 2 unos segundos, o hágalo con la espátula. Rectifique la sazón.

Vierta la mezcla sobre la tartaleta horneada. Coloque las tiras reservadas y espolvoree con el queso reservado.

Hornéelo de 10 a 15 minutos con el horno precalentado a 180º.

Nº 514. QUICHÉ LORRAINE :

INGREDIENTES

para masa Quebrada:

- 300 g Harina
- 125 g Mantequilla
- 70 g Agua
- 1 cucharadita Sal
- 1 cucharadita Azúcar

Ingredientes para el relleno:

- 150 g Jamón de York o Bacon (dejar algunas para decorar)
- 150 g Queso Gruyère
- 250 g De Leche
- 30 g Mantequilla
- 1 cucharadita Aceite
- 3 Huevos
- 50 g De Nata liquida o leche Evaporada Ideal
- Sal y Pimienta

PREPARACIÓN:

Mientras preparamos el relleno, introducimos en el horno precalentado a 180 ºC durante unos 10 a 12' Retirar y Reservar. Verter en el vaso el queso y rallarlo a velocidad 7-9 durante 15''. Retirar y colocar el jamón o Bacon sin corteza y en tiritas y trocear unos 4 segundos a velocidad 31/2. Verter en el plato y Reservar. Sin Lavar el vaso preparar la bechamel. Poner en el vaso la leche, la harina y la mantequilla, el aceite y la pimienta y programar 4' temperatura 90º C Velocidad 3. Cuando termine el tiempo añadir el queso primero y después los huevos. Mezclar 6'' a velocidad 5. Incorporar la nata y rectificar la sazón. Seguidamente extender sobre la base de la tartaleta reservada, el jamón o bacon triturado y a continuación la mezcla del vaso. Adornar si se desea con las tiras de jamón o bacon reservadas. Introducir en el horno precalentado a 180º durante 20 a 25 minutos aproximadamente.

Nº 515. ROLLITOS DE JAMÓN CON TOMATE

INGREDIENTES

12 lanchas de jamón serrano finitas (partidas en máquina)

6 tomates rojos y duros

1 diente de ajo, sal

4 barritas de pan pequeñas

50 g de aceite de oliva virgen, extra

PREPARACIÓN

Ensalada al gusto para poner como base en la bandeja de servir pele los tomates con un pela patatas o poniéndolos en el recipiente varoma, quíteles las pepitas con una cucharilla y póngalos boca abajo sobre papel de cocina.

Eche uno de los tomates en el vaso del thermomix con el diente de ajo y programe unos segundos en velocidad 6 para que se triture el diente de ajo.

Añada el resto de los tomates y triture 12 segundos en velocidad 3. Añada la sal y el aceite y mezcle con la espátula.

Con la ayuda de un corta fiambres o un cuchillo muy afilado, parta el pan en rebanadas finas y a lo largo, haciendo 12 rebanadas en total.

Prepare una ensalada a su gusto y póngala en una fuente de servir. Sobre ella coloque las rebanadas de pan.

Ponga en cada loncha de jamón serrano un poco de tomate triturado y forme un rollo con cada una de ellas. Colóquelas sobre las rebanadas de pan.

Nº 516. ROLLITOS PRIMAVERA

INGREDIENTES

para la masa:

5 cubiletes de harina

1 huevo, un poco de sal

1/2 cubilete de aceite de soja

1 cubilete de salsa de soja

Ingredientes para el relleno

2 zanahorias

1 trozo de col

1 cebolla mediana

1 ajo.

PREPARACIÓN

MASA: Poner todo en el vaso 15 segundos velocidad 5. Sacar del vaso y dejar reposar 1/2 hora.

RELLENO: Poner en el vaso 70 g de aceite 3 minutos temperatura varoma velocidad 1 . Ponga las verduras en el vaso y picarlas un poco, poner la mariposa en las cuchillas y programar 15 minutos temperatura 100º y velocidad 1

Estirar la masa muy fina y formar cuadritos rellenar con las verduras y enrollar ponerlos al horno a 180º hasta que estén doraditos.

Nº 517. ROLLO DE QUESO

INGREDIENTES:

Para la masa:

6 cucharadas de aceite de oliva,

un pellizco de sal,

60 g de harina,

2 huevos pequeños,

225 cc de leche.

Para el relleno:

2 huevos, sal, pimienta,

450 g de queso de cabra,

12 hojas de albahaca picada,

100 g de tomates cereza

Para el gratinado:

3 cucharadas de aceite de oliva, sal, pimienta,

3 cucharadas de queso rallado, mantequilla.

PREPARACIÓN:

Masa: Poner en el vaso la leche, el aceite, los huevos, la harina tamizada y la sal. Batir hasta conseguir una masa suave y esponjosa. Luego forrar una bandeja de horno de 23x33cm, previamente enmantequillada, con papel aluminio también engrasado. Extender de forma homogénea la masa sobre la plancha enmantequillada. Hornear 10 m a horno precalentado a 240ºC. Cuando esté dorada, sacar del horno y volcar sobre un paño limpio puesto sobre una superficie plana. Dejar enfriar un poco.

Relleno: Bajar el horno a 180ºC. En un bol poner los huevos ligeramente batidos con el queso cortado en daditos. Incorporar la albahaca picada y salpimentar. Lavar los tomatitos, escurrirlos bien y secarlos. Cortarlos por la mitad y poner en el bol. Mezclar bien.

Retirar el papel de aluminio de la masa y tender el relleno sobre toda la superficie. Alisar y enrollar con cuidado de que no se rompa. Untar una fuente con aceite, poner el rollo a hornear con el aceite salpicado por encima durante unos 15 ó 20 m. Gratinar y servir.

Nº 518. ROLLO DE SALMON Y QUESO PHILADELPHIA

INGREDIENTES

120 g de harina

120 g de azucar

4 huevos

200 g de salmon ahumado

1 tarrina pequeña de queso philadelphia

PREPARACIÓN

Ponemos la mariposa en las cuchillas, ehcar el azucar y los huevos y programar 6 minutos temperatura 40º y velocidad 3. A continuacion, vuelva a programar 6 minutos en velocidad 3 sin temperatura. Echar la harina y programar 4 minutos en vel.2.

Forrar una bandeja de horno con papel vegetal. Vierta la mezcla en la misma y extiendala bien por todos lados. Precaliente el horno a 180ºC y hornee a esta temperatura durante 9 o 10 minutos. Vuelque el bizcocho sobre un paño humedo, enrollelo por la parte mas ancha y reservelo 10 minutos.

Pasado este tiempo desenrollar el bizcocho, y untar con el queso por todos los lados, luego ir colocando encima las capas de salmon ahumado hasta cubrir toda la base. Volver a enrollar por la parte mas ancha y envolverlo en papel albar. Guardar en la nevera hasta la hora de servir que se cortaran en rodajas.

Si se quiere mas grande el rollo, basta con añadir un huevo mas y 30 g mas de harina y 30 g de azucar.

Nº 519. ROLLO TRICOLOR PARA APERITIVO

INGREDIENTES:

- 100 g de hojas de espinacas frescas, grandes y cortados los rabos. Lavar bien y secar muy bien con papel de cocina.200 g de queso Philadelphia.
- 200 g de queso de cabra.
- 1 lata de pimientos del piquillo.
- Pimienta.
- Para la salsa templada
- 50 g de mantequilla.
- 150 g de aceite de oliva.
- 50 g de salsa de soja.
- 1 cucharada de mostaza.
- Unas gotas de Tabasco al gusto.

PREPARACIÓN:

1. Prepare la salsa templada. Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe 4 minutos, 60°, velocidad 1. Sáquela a un cuenco y reserve.
2. Abra los pimientos del piquillo por un lado, vacíelos de pepitas y póngalos, abiertos en abanico, sobre papel de cocina para que escurran todo el líquido. Reserve.
3. Ponga sobre la encimera un rectángulo de film transparente grande. Píntelo con la salsa y vaya poniendo las hojas de espinacas, con la parte más brillante hacia abajo, procurando formar un rectángulo de unos 15 cm de ancho por unos 30 de largo. Reserve.
4. Ponga el queso de cabra en el vaso del Thermomix troceado y tritúrelo en velocidad 3. A continuación añada el queso Philadelphia y la pimienta.

Programe 4 minutos, 50°, velocidad 2 y 1/2. Cuando el queso esté fundido, échelo sobre las hojas de espinacas y extiéndalo bien con la espátula, procurando dejar libre uno de los lados, a lo largo, para evitar que se salga al enrollarlo.

5. Ponga los pimientos que teníamos reservados cubriendo todo el queso. A continuación enrolle ayudándose con el plástico y apretando bien el rollo. Envuélvalo dos veces en film transparente y una tercera en papel de aluminio.
6. Métalo en el frigorífico para que se endurezca y, cuando vaya a servirlo, córtelo en rodajas finitas.
7. Sírvalo sobre tostas redondas

SUGERENCIA: Si quiere cortarlo rápidamente, le aconsejamos que lo meta en el congelador durante 1 hora como mínimo, de esta forma podrá hacerlo mucho mejor. También puede hacerlo con antelación y tenerlo congelado hasta el momento de partirlo.

NOTA: La salsa le servirá para varios rollos, o bien puede aprovechar el resto para una ensalada.

Nº 520. SALMOREJO CORDOBÉS

INGREDIENTES:

100 g de Miga de Pan.
1 Kg. de Tomates maduros.
2 medidas de Aceite.
1 ó 2 dientes de Ajo.
1/4 de medida de Vinagre de vino.
Sal.
Acompañamiento:
2 Huevos duros.
2 Cortadas de Jamón Serrano.

PREPARACIÓN

Pon en el vaso del Iber Gourmet el ajo y los tomates y programa 2 minutos pasando por todas las velocidades hasta llegar a la máxima.

Transcurrido el tiempo añade la miga de pan, el vinagre, el aceite y la sal, programa 1 minuto mas pasando por todas las velocidades hasta llegar a la máxima. Vierte en un recipiente y enfría en la nevera.

Lava el vaso del Iber Gourmet e introduce los huevos duros, programa a velocidad 1 y aprieta el botón de impulso una vez y vuelve a apretar para su desconexión. Reserva en un recipiente.

Realiza la misma operación con el jamón serrano.

Sirve frío y adorna la superficie con el huevo y el jamón.

Nº 521. SALPICÓN DE MAR

INGREDIENTES:

250 g de palitos de mar o gambas, llangostinos ...

100 g de pimiento rojo cortado a rodajas,

100 g de pimiento verde cortado a rodajas,

3 rodajas de cebolla,

2 huevos duros,

unas hojas de perejil,

200 g de aceite de oliva,

50 g de vinagre y sal.

PREPARACIÓN:

Pon los palitos o el pescado escogido dentro del vaso ytritura 6 segundos a velocidad 3 i 1/2, pasalo a un bol y reserva. Pon el resto de ingredientes al vaso y programa 6 segundos a velocidad 3 1/2 hasta que todo quede picado. Mezcla la vinagreta con el pescado que tenemos en el bol y ddejalo reposar en la nevera hasta el momento de servir.

Nº 522. TARTA DE BACALAO

INGREDIENTES:

1 fondo de pasta quebrada
200 g de bacalao desalado
3 huevos duros (cocidos)
10 Aceitunas negras
250 g. (2 ½ cubiletes) de leche
30 g (1/2 cubilete) de harina
30 g de mantequilla
1 cucharada de aceite
3 huevos
50 g (1/2 cubilete) de nata liquida o leche evaporada ideal
Sal y Pimienta.

PREPARACIÓN:

Preparar la masa quebrada. Estírala muy fina y forra un molde de tarta; pinchar en el fondo varias veces con un tenedor y cubrirla interiormente con papel de aluminio presionando bien las paredes (para que no se baje al cocer). Cocer la tarta a horno medio, previamente calentado, durante 10 minutos, retirar el papel de aluminio y cocerla 5 minutos más.

Relleno: hacemos la bechamel. Ponemos en el vaso la leche, la harina, la mantequilla, el aceite y la pimienta y programe 4 minutos, temperatura 90º, velocidad 3. Cuando termine el tiempo añadir 3 huevos frescos. Mezcla 6 segundos a velocidad 5. Incorpora la nata y rectifica la sazón.

Seguidamente se extiende sobre toda la base de la tartaleta ya sacada del horno, el bacalao en láminas y repartido por toda la tartaleta y a continuación la mezcla del vaso. Se mete al horno precalentado a 180º, durante 20 ó 25 minutos aproximadamente.

Para decorar: 3 huevos duros en rodajas, las aceitunas igual se colocan encima de la tarta haciendo dibujos o simplemente separados.

Nº 523. TARTALETAS VARIADAS

DE SALMON:

INGREDIENTES

250 g de salmón ahumado
El zumo de un limón
Pimienta molida una pizca
500 g de leche
un diente de ajo
150 g de queso Philadelphia

PREPARACIÓN

En velocidad 6-8 y con ayuda de la espátula, batir hasta conseguir una mezcla homogéneas con todos los ingredientes descritos, rellenar la tartaleta y adornas con una gambita o anchoa, y un poquito de caviar rojo (imitación baratita)

DE JAMON Y QUESO:

INGREDIENTES

150 g de jamón serrano
150 g de queso manchego
cuatro huevos
150 g de nata liquida
150 g de leche
sal, pimienta blanca y nuez moscada

PREPARACIÓN

Picar el jamón y el queso pos separado y reservar ambas cosas (El jamón con 5 golpes de turbo y el queso en velocidad 10 hasta un picado no demasiado pequeño). Reservar.

Verter en el vaso el resto de los ingredientes y en velocidad 4 batir hasta conseguir una mezcla homogénea. Mezclar el resultado con el jamón y el queso y rellenar las tartaletas... Servir con jamón y huevo picado...

Nº 524. TERRINA DE QUESO FRESCO Y JAMÓN

INGREDIENTES:

300 g de jamon dulce en un trozo

300 g de queso fresco

4 huevos

3 cucharadas de harina

1/2 sobre de levadura royal

250 cl De leche

1 cucharada de mostaza de dijon

2 cucharaditas pequeñas de sal

PREPARACIÓN

Trocear el jamon dulce y el queso 5 segundos en velocidad 3 1/2 y reservar (debe quedar a trocitos). Sin lavar el vaso poner el resto de los INGREDIENTES y programar 1 minuto velocidad 6, hasta que quede bien mezclado. Añadir el queso y el jamon reservado y mezclar unos segundos a velocidad 1 o con la espatula. Verter en un molde de flan previamente engrasado y poner al horno previamente calentado a 180º durante 45 minutos.

Desmoldar cuando este tibio y servir sobre un lecho de salsa de tomate y adornado al gusto.

Nº 525. TOMATITOS RELLENOS DE BONITO ASALMONADO

INGREDIENTES

2 bandejas de tomates cereza de rama

3 latas de bonito asalmonado al natural de 112 g cada una

Un poco de zumo de limón

100 g de queso fresco

100 g de aceitunas negras sin hueso

50 g de pepinillos en vinagre

Perejil y pimienta

PREPARACIÓN

Corte la parte superior de los tomates a modo de tapa, y vacíelos con una cucharilla. Póngalos boca abajo sobre papel de cocina para que escurran el líquido. Resérvelos · Ponga la mitad de las aceitunas junto con los pepinillos en el vaso del Thermomix y trocee durante 4 seg. en vel. 3 1/2 (tiene que quedar un troceado pequeño). Saque y reserve. · Eche en el vaso el bonito escurrido, el zumo de limón y el queso, y mezcle 8 seg. en vel. 4 hasta que quede una mezcla homogénea. Espolvoree pimienta recién molida, añada el perejil picado con una tijera e incorpore la mezcla de aceitunas y pepinillos Mezcle bien con la espátula. · Corte el resto de las aceitunas en aros. Rellene los tomates con la mezcla, ayudándose con una cucharilla y ponga sobre cada uno un aro de aceituna para adornar. · Sírvalos sobre un lecho de gelatina picada o al gusto.

Nº 526. TORTA DE SARDINAS

INGREDIENTES:

Para la base:

-1 kg de sardinas de tamaño pequeño

-El zumo de 1 limón

-4 tomates muy rojos y maduros

-Aceite de oliva virgen, extra, Hojiblanca

-1 cucharada colmada de hojas de perejil para adornar

--Para la masa:

-200 g de harina

-100 g de agua

-30 g de aceite de oliva virgen, extra, Hojiblanca

-1 cucharadita de levadura Royal

-1 cucharadita de sal y un pellizco de azúcar

Si quiere que la masa sea más tipo pan cambie la levadura Royal por 20 g de levadura de panadería.

PREPARACIÓN:

1. Deseche las cabezas, espinas y tripas de las sardinas.

Lávelas bien y saque los lomos, quitándoles la piel.

Espolvoree con sal y rocíelos con zumo de limón.

Téngalos en maceración al menos media hora.

2. Pele los tomates con un pela patatas, ábralos y vacíelos con ayuda de una cucharilla. Colóquelos boca abajo sobre papel de cocina para que escurran bien.

3. Eche los tomates en el vaso con un poco de sal y tritúrelos durante 20 segundos en velocidad 4.

Póngalos en un colador para que escurran y después sobre papel de cocina absorbente, apretando bien para que se sequen. Resérvelos.

4.Ponga todos los ingredientes de la masa en el vaso y programe 15 segundos en velocidad 4. Sáquela del mismo y estírela con el rodillo hasta que quede una lámina muy fina.

5. Colóquela sobre el fondo de un molde de pizza de unos 40 centímetros de diámetro.

6. Cubra la masa con el tomate escurrido y espolvoree con sal.

A continuación riegue con un hilito de aceite.

7. Escurra los lomos de las sardinas, secándolos con papel de cocina y colóquelos sobre el tomate en forma decorativa.

Riéguelos con un hilito de aceite.

8. Precaliente el horno a 200 grados e introduzca la torta durante 20 minutos aproximadamente.

Espolvoree con perejil o cebollino picados y sírvala caliente o fría, regando las sardinas con un hilito de aceite.

--Nota: También puede hacerla con boquerones, en cuyo caso no es necesario quitarles la piel.

Nº 527. TORTITAS DE CAMARONES

INGREDIENTES

100 g de garbanzos

100 g de harina

2 dientes de ajo

perejil

100 g de agua

camarones

PREPARACIÓN

Se pulverizan los garbanzos a velocidad 5 - 7 - 9 y añadimos, con la máquina en velocidad 7, el ajo y el perejil.

Una vez triturado todo, ponemos la harina y mezclamos

Añadimos el agua, un poco de sal y hacemos una pasta suave y cremosa

Para hacer las tortitas, mezclaremos los camarones con esa pasta y los freímos.

Nº 528. TORTILLA DE CEBOLLA Y QUESO

INGREDIENTES por comensal:

1 huevo

1 cebolleta tierna o un trozo de las otras

1 trozo de queso, a eleccion el tamaño y el queso

sal y aceite

PREPARACIÓN

Picar el queso en la Th unos segundos al 3 1/2 . Reservar.

Picar la cebolla de la misma manera. Añadir 50 g de aceite de oliva y sal y pocharla unos 4-5 minutos velocidad 2 temperatura 100º. Hasta que esté doradita.

Batir los huevos. Añadir el queso y la cebolla bien escurrida.

Hacer la tortilla en la sartén. Servir calentita

Nº 529. TORTILLA DE ESPINACAS

INGREDIENTES:

Una bolsa de espinacas ya cortadas y lavadas

Un diente de ajo

2 Huevos

1 Patata grande ó 2 pequeñas

90 g de aceite

1 pellizco de sal

PREPARACIÓN

Echar el aceite en el vaso y el diente de ajo, programar 2 minutos 90º velocidad 5, para que se quede el ajo picadito. Añadir las espinacas y las patatas cortadas en trozos y programar 12 minutos 90º velocidad 1. Comprobar que las verduras quedan cocidas, se hacen en su jugo, si no es así poner más tiempo y luego añadir los dos huevos. Mezclar unos segundos en velocidad 3 y 1/2. Verter en una sartén y cuajar como tortilla.

Nº 530. TORTILLA DE PATATA

INGREDIENTES

100 g de aceite de oliva
100 g de agua
200 g de cebolla
400 g de patatas para freír
6 huevos
sal

PREPARACIÓN

Ponga en el vaso del Thermomix el aceite y el agua, y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Mientras tanto, pele las patatas y la cebolla y pártalas como para tortilla.

Ponga la mariposa en las cuchillas. Eche en el vaso las patatas con la cebolla y un poco de sal y programe 12 minutos a temperatura Varoma y velocidad 1. Compruebe que la patata ha quedado hecha, de no ser así, programe 1 minuto más a la misma temperatura y velocidad. Vierta el contenido del vaso en el cestillo metálico para escurrir bien el aceite.

Sin lavar el vaso, eche en el mismo, los huevos y la sal y mezcle durante 10 segundos en velocidad 3. Incorpore las patatas al vaso y déjelo en reposo hasta que vaya a cuajarlo.

Si la quiere hacer grande, cuájela en una sartén. Si prefiere hacer tortillas pequeñitas y dispone de moldes negros de Silpat con redondeles pequeños, ponga en cada uno un par de cucharadas de la mezcla y cuaje en el microondas a la máxima potencia durante 1 minuto, o bien utilice cápsulas para magdalenas que pintará con aceite y proceda de la misma forma. Si bien en este último caso, las tendrá listas en el microondas en tan solo 30 ó 40 segundos.

Nº 531. TORTILLA DE PATATAS DE GINEBRA

INGREDIENTES

Aceite de oliva

Patatas

Cebolla

Huevos

PREPARACIÓN

En primer lugar, NADA de agua, poner bastante aceite de oliva en el vaso y programar 8 minutos, Varoma, velocidad 1. Colocar la mariposa, añadir las patatas , cebolla y sal, lo que quepa en el vaso y programo 16 ó 17 minutos, 100º, velocidad 1.

Poner una sartén en el fuego y añadir el contenido del vaso, fuego fuertecito y doramos sin quemar. Sacamos a un colador y escurrimos.

NOTA: NO hay que poner el cubilete, para que no se cueza.

Nº 532. PONCHE DE NARANJA Y MANZANAS

INGREDIENTES

3 naranjas,

3 manzanas

un limón

PREPARACIÓN

Se pone todo en el vaso, la naranja y el limón pelados y la manzana con la piel. Triturar a velocidad 4 durante 20 segundos. Añadir sacarina ó 20 g de azúcar. Si gusta más fino triturar al 8. Poner en la nevera.

NOTA: Esta forma de elaboración guarda en ella todas las vitaminas y proteínas de las verduras con un alto valor digestivo y diurético en todo su contenido. Lo cual esta dando una dieta sana y digestiva para toda su familia.

Nº 533. MERLUZA CON COSTRA

INGREDIENTES

1 merluza abierta en libro (2 lomos)

2 dientes de ajo

100 cc de aceite de oliva

10 palitos de cangrejo

100 g de gambas

250 g de gulas

mayonesa

PREPARACIÓN

Se pide al pescadero una merluza o pescadilla abierta en libro. Se pone con la piel hacia abajo en una fuente de horno.

Se introducen en la thermomix el aceite y los ajos y se programa 5 minutos, 100º, velocidad 1 (se puede aumentar la velocidad para triturar los ajos).

Ponemos la mariposa en las cuchillas y se añaden los palitos de cangrejo en trocitos y las gambas, y se programa 3 minutos, 90º, velocidad 1. Finalmente añadimos las gulas y programamos 30 segundos (sin temperatura), velocidad 1.

Se vierte sobre la merluza y cubrimos todo con mayonesa. Se mete en horno a 200 º unos 30 minutos, hasta que la mayonesa esté dorada.

Nº 534. TRONCO DE AGUACATE

INGREDIENTES

Para la masa:
4 huevos.
120 g de azúcar.
120 g de harina.
Para el relleno:
1 aguacate.
200 g de palitos de cangrejo
gambas o langostinos cocidos.
2 yemas y 1 huevo
zumo de naranja
brandy
ketchup
sal
tabasco
aceite para hacer salsa rosa.

PREPARACIÓN

Ponga la mariposa en las cuchillas, eche el azúcar y los huevos y programe durante 6 minutos a 40 º y velocidad 3. A continuación, vuelva a programar 6 minutos en velocidad 3 sin temperatura. Eche la harina y programe 4 segundos en velocidad 3.

Forre la bandeja del horno con papel vegetal o lámina antiadherente. Vuelque la mezcla en la misma y extiéndala bien. Precaliente el horno a 180º y hornee a esa misma temperatura durante 9 minutos aproximadamente. Échelo sobre una lámina de papel de aluminio o un paño húmedo y enróllelo. Reserve. Prepare la salsa rosa, sáquela del vaso y resérvela.

Desenrolle el bizcocho y píntelo con un poco de salsa rosa. Cubra con los palitos de cangrejo troceados (o con las gambas o langostinos). Haga láminas finitas con el aguacate y póngalas sobre los palitos. Cubra toda la base sin llegar a uno de los extremos. Vuelva a enrollar apretándolo y déjelo en la nevera bien envuelto en papel de aluminio o transparente. Antes de servirlo, cubra con la salsa rosa restante y adórnelo a su gusto.

Nº 535. TRONCO RELLENO DE MOUSSE DE SALMON Y GAMBAS CUBIERTO DE BECHAMEL AL AROMA DEL MAR

INGREDIENTES

BIZCOCHO:
4 huevos
120 g de harina
120 g de azucar
RELLENO
MOUSSE:
250 g de salmon
100 g de gambas
100 g de nata
100 g de aceite de oliva
sal-pimienta

RESTO:
150 g de salmon
100 g de gambas
BECHAMEL:
90 g de harina
200 g de gambas
30 g de cebolla
50 g de mantequilla
30 g de aceite de oliva
200 g de fumet
200 g de leche

PREPARACION:

BIZCOCHO: Con la mariposa puesta, añadir el azucar, los huevos y batir 6 minutos, 40º velocidad 3. Volver a programar 6 minutos, velocidad 3 sin temperatura. Añadir la harina y programar 4 segundos a velocidad 3. Hacer como un brazo de gitano. Horno 180º durante 9 minutos. Enrollar y dejar enfriar.

MOUSSE: Trocear las gambas peladas junto con el salmon 10 segundos a velocidad 3 1/2. A continuacion añadir la nata y programar 15 minutos 90º velocidad 1. Añadir el aceite poco a poco con la maquina a velocidad 5. Poner la mariposa y programar 1 minutos a velocidad 3. Reservar.

RESTO: Cocer las gambas junto con el salmon 5minutos 100º velocidad 1. Reservar.

BECHAMEL: Poner la mantequilla junto con el aceite 4 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Añadir la cebolla y triturarla a velocidad 3 1/2. Programar 4 minutos, varoma, velocidad 1.

Cuando termine añadir el resto de los ingredientes de la bechamel y programar 5 minutos, 90º, velocidad 5. Reservar

MONTAJE: Rellenar el bizcocho con la mousse, las gambas y el salmon cocidos. Enrollar y dejar en la nevera envuelto en papel de plata o transparente.

A la hora de servir cubrir con la bechamel.

Nº 536. ZANAHORIAS ENCEBOLLADAS

INGREDIENTES:

-50 g de aceite de oliva

-200 g de cebollas

-1 cucharada de azúcar

-500 g de zanahorias

-sal y pimienta

PREPARACIÓN

Pelar las zanahorias y cortarlas en rodajas. Calentar el aceite, temperatura varoma, velocidad 1, 5 minutos. Cortar las cebollas en 2 ó 3 trozos, echarlas en el vaso y picarlas en velocidad 3 1/2 hasta que estén a nuestro gusto. Poner la mariposa y programar 7 minutos, velocidad 1, 100º. Cuando la cebolla esté sofrita añadir las zanahorias, el azúcar y sal y pimienta. programar 10-15 minutos (o hasta que estén a nuestro gusto), 100º, velocidad 1. Cocer sin cubilete para que no tengan líquido o programar 3 minutos de varoma si al final queda algo

MASAS Y BASES

Nº 537. ADOBO PESCADOS

INGREDIENTES:

3 ó 4 dientes de ajo

1 cucharada de perejil

1 cucharada de cebollino

1/2 dl. limón

1/2 dl. vinagre vino

1/2 dl. aceite oliva

1 cucharada de pimentón

1 cucharadita de orégano

1 cucharadita de cominos

1 hoja de laurel

sal

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso todos los ingredientes y mezclar en velocidad 1 hasta conseguir una papilla homogénea.

Esta receta es de: Sandra Martinez

Nº 538. ADOBO

INGREDIENTES:

4 ó 5 dientes de ajo;

con sal,

un poco de orégano,

azafrán,

pimiento molido,

vinagre y agua todo junto

PREPARACIÓN:

Se bate en velocidad 4.

Se va pasando el pescado por este condimento y se pone en una fuente honda.

Tres o cuatro horas.

Se pone en un escurridor y se reboza en harina y se fríe en aceite muy caliente

Nº 539. ADOBO SANDRA

INGREDIENTES:

3 ó 4 dientes de ajo

1 cucharada de perejil

1 cucharada de cebollino

1/2 dl. limón

1/2 dl. vinagre vino

1/2 dl. aceite oliva

1 cucharada de pimentón

1 cucharadita de orégano

1 cucharadita de cominos

1 hoja de laurel

sal

Pimienta molida

PREPARACIÓN:

Se bate en velocidad 4.

Se va pasando el pescado por este condimento y se pone en una fuente honda.

Tres o cuatro horas.

Se pone en un escurridor y se reboza en harina y se fríe en aceite muy caliente

Nº 540. BLINIS

INGREDIENTES:

200 g de harina
15 g de levadura de panadero
250 cc de leche tibia
3 huevos
50 g de mantequilla deshecha
1 cucharada de sal

PREPARACIÓN

Se dehace la levadura con la leche. Se montan las yemas 3 minutos con la mariposa a 40 º velocidad 3. Se añade la leche con la levadura 15 segundos a velocidad 3. Añadir la sal y la harina, y programar 10 segundos a velocidad 3. Se deja reposar hasta que doble su volumen y se añaden las claras a punto de nieve y la mantequilla deshecha.

Se hacen en una sarten untada con mantequilla (similar a como se hace con crepes)

Nº 541. BOLLOS PREÑAOS

INGREDIENTES:

250 g. de leche (2 1/2 cub.)

50 g. de mantequilla

50 g. de azúcar (1/2 cub.)

30 g. de levadura prensada

1 cucharadita de sal

500 g. de harina (9 cub.)

PREPARACIÓN:

Ponga todos los ingredientes menos la harina y la levadura y programe 1 minuto a 40ºC en velocidad 2.

Añada cuando acabe, la levadura y la harina y programe 20 segundos en velocidad 6 y a continuación 3 minutos en velocidad Espiga.

Cuando esté la masa lista, déjela reposar 5 minutos.

Nº 542. COCA DE MOLLITAS

INGREDIENTES:

Masa

500 g de harina

100 g de aceite

100 g De agua.

100 g De vino blanco

40 g De levadura de panadería

1 cucharadita de sal

Mollitas

300 g de harina (aproximadamente)

100 g de aceite

20 g de sal

PREPARACIÓN

Introducir en el vaso todos los ingredientes de la masa y programar 3 minutos velocidad espiga. Extender la masa en la placa del horno

Sin lavar el vaso introducir los ingredientes de las mollitas y programar 6 segundos velo 3 ½ .

Volcarlas sobre un plato primero y después ir desmenuzándolas con la mano y ponerlas sobre la masa.

Dejar reposar media hora antes de hornear.

Hornear a 180º durante 20 minutos

Nº 543. EMPANADA BLANCA

INGREDIENTES:

3 huevos

3 yogures naturales

6 cubiletes de harina

1 cub de aceite

1 sobre de levadura royal

Sal al gusto

PREPARACIÓN

Ponga todos los ingredientes en el vaso del thermomix y programe unos segundos a velocidad 8. Seguidamente, vierta la mitad de la masa en una bandeja, previamente engrasada con mantequilla, introdúzcala en el horno precalentado a 170º durante unos minutos.

Pasado este tiempo vierta el relleno elegido sobre la masa horneada y cúbralo con la restante. Adorne con pimientos morrones cortados en tiras e introdúzcalo en el horno unos 25 minutos.

Nº 544. HARINA DE GARBANZOS

INGREDIENTES:

200 g de garbanzos

200 g de harina

Ajos y perejil optativo.

PREPARACIÓN

Triturar todo a velocidades 5, 7 y 9.

Sirve tb para hacer las tortitas de cadiz, las de camarones

Nº 545. HARINA REBOZAR PESCADO

INGREDIENTES:

200 g. de harina

200 g de garbanzos secos (como están en el paquete)

PREPARACIÓN:

Lo triturais en vel, 5-7-9

Podeos añadirle ajos y perejil

Nº 546. HOJALDRE RÁPIDO

INGREDIENTES:

-200 gr. de mantequilla o margarina congelada en trocitos pequeños

-200 gr. de harina

- 90 gr. de agua helada (se puede cambiar por vino blanco muy frío)

- 1/4 de cucharadita de sal

PREPARACIÓN:

1. Poner todos los ingredientes en el vaso y programar 20 segundos en velocidad 6.

2. Sacar la masa del vaso, hacer una bola, envolverla en plástico y dejarla reposar en la nevera durante 15 min. como mínimo.

3. Estirarla con el rodillo formando un rectángulo y doblarla en tres partes.

4. Gire la masa y vuelva a estirarla con cuidado, repitiendo la operación anterior.

5. Vuelva a girar la masa, estírela nuevamente y vuelva a doblarla como en los pasos anteriores.

6. Cubra la masa y déjela reposar en la nevera. Una vez que haya reposado, estará lista para ser utilizada.

Nº 547. HORNAZOS

INGREDIENTES:

660 g De harina
170 g De aceite
170 g De azúcar
1/2 cucharadita de canela
1/3 botecitos de anises pequeño
3 huevos
80 g De agua templada
50 g De anís
125 g De zumo de naranja
Ralladura de naranja y limón
1 sobre de levadura de panadería "maizena"

PREPARACIÓN

Poner el azúcar y glasear con la ralladura de naranja y limón. Añadir todos los líquidos y templar 1 1/2 minutos a 50º.

Después añadir el resto y mezclar. Hechar la harina y levaduras y amasar 3 mintuos, velocidad espiga.

Dejar que doble el volume, como si fuera la masa del pan.

Dar la forma de hornazo ponerle un huevo y pintar con huevo. Meterlo al horno a 50º, cuando haya subido, elevar la temperatura hasta que esté cocido, sacar del horno volver a pintar de huevo y rápidamente echar azúcar por encima.

Nº 548. MASA CHURROS

INGREDIENTES:

200 g harina

200 g de agua.

1/2 cucharadita de sal.

PREPARACIÓN:

Vierta los 200 g de agua y la sal y programe a 100º en velocidad 1.

Cuando salga vapor, incorpore los 200 g de harina y suba a velocidad 6 hasta que quede bien amasado todo.

Nº 549. MASA DE EMPANADA

INGREDIENTES

100 g de leche.

100 gr, de aceite y 1 huevo

1 cucharada de manteca de cerdo.

1 nuez de levadura de pan

400 gr., de harina (depende de la calidad de ésta)

PREPARACIÓN:

Ponga la leche en el vaso en V-1 a 50º durante 1 minuto. A continuación y por este orden añadiremos: levadura, aceite, huevo, manteca de cerdo y mezclar en Velocidad 2. Añadir la harina y la sal y amasar 2 minutos en velocidad espiga.

Nº 550. MASA DE NATA LÍQUIDA

INGREDIENTES

2-Cubilete de Nata Líquida

5-Cubiletes de harina

PREPARACION

Vertir en el vaso la nata y la harina y poner 1' velocidad Espiga, ir mirando por el brocal por si necesita un poquito más de harina ya que todas las harina no admiten igual líquido, de necesitar un poco ir añadiendo de poquito en poquito.

Estirar la masa muy fina y cortarla en trozos de forma irregular para luego freirlos.

Espolvorear con azúcar glass ó echar miel por encima, así seran las típicas hojuelas.

Nº 551. MASA DE ÑOQUIS

INGREDIENTES:

6 cubiletes de leche

150 g de tapioca

3 yemas de huevo

100 g de queso emmental

100 g de mantequilla

Sal, pimienta y nuez moscada a gusto.

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso el queso y rallar a velocidad 4. Sacar y reservar.

Poner en el vaso la leche, la tapioca, la mantequilla, la sal y la nuez moscada. Añadir las yemas y programar 6 minutos, temperatura 100, velocidad 2.

Verter esta pasta en una placa rectangular y dejar enfriar.

Con un cortapastas redondo, haremos redondelitas que iremos colocando en desnivel sobre una fuente refractaria, embadurnada de mantequilla.

Espolvorear el queso por encima y poner también unas bolitas de mantequilla.

Meter al horno precalentado a 180 durante 20 minutos.

Se sirve caliente.

Nº 552. MASA DE ÑOQUIS II

INGREDIENTES:

250 ó 300 g de harina

1 kg. de patatas cocidas

50 g de queso parmesano

1 huevo

nuez moscada

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso el queso y rallar a velocidad 4. Sacar y reservar.

Poner en el vaso el resto de los ingredientes y programar 6 minutos, temperatura 100, velocidad 2.

Sacar la pasta y dejarla reposar 10 minutos

Hacer "churros" con la masa y cortarlos a daditos. Hervir durante 2 minutos (como la patata ya está cocida, el tiempo de cocción de la harina es muy breve. Una vez que los ñoquis flotan en el cazo es que ya están listos).

Nº 553. MASA DE ÑOQUIS III

INGREDIENTES:

450 g de patatas

100 g de mantequilla

100 g de harina

1 huevo

PREPARACIÓN:

Cocer las patatas cortadas a rodajas en el varoma durante 30 minutos. Comprobar que estén tiernas.

Poner en el vaso las patatas el huevo, la harina, sal, nuez moscada y 1 cucharada de mantequilla; programar 1 minuto y ½, velocidad 6. Dejar reposar 1 hora en el frigorífico.

Nº 554. MASA PARA PIZZA:

INGREDIENTES:

- 200 g de agua templada.
- 20 g de levadura de panadería.
- 50 g de aceite.
- 400 g de harina.
- 1 cucharadita de sal.

PREPARACIÓN

Se vierte en el vaso el agua, la levadura, la sal y el aceite. Se programan 15 segundos a velocidad 4 para que se disuelva la levadura. Se le agrega la harina y lo ponemos durante un minuto a velocidad espiga.

Dejamos reposar para que crezca.

Nº 555. MASAS PARA PIZZAS

INGREDIENTES:

A) 200 g (2 cubilete) de agua, 50 g (1/2 cubilete) de aceite, 1 cucharadita de sal, 1 nuez de levadura prensada, 400 g (7 cubilete) de harina, aprox.

B) 100 g (1 cubilete) de leche, 100 g (1 cubilete) de agua (en vez de agua sola) y el resto igual que la A.

C) 200 g (2 cubilete) de leche (en vez de agua) y el resto igual que la A.

PREPARACIÓN

Vierta los líquidos y la sal en el vaso y programe 1 minuto, temperatura 40º, velocidad 2. Añada la levadura y la harina y amase 1 minuto a velocidad espiga. Retire la masa del vaso con las manos mojadas en aceite y extiéndala sobre una bandeja de horno bien engasada con aceite. Estírela con las manos hasta que quede muy fina (en el horno crece). Ponga los ingredientes elegidos sobre ella. Puede dejarla reposar una media hora antes de hornearla, pero no es necesario. Introdúzcala en el horno precalentado a 250º y baje la temperatura a 225º. Hornee unos 15 o 20 minutos.

Nº 556. MASA PARA PIZZA (ITALIANA)

INGREDIENTES

-2 cubiletes y 1/2 de leche

-1 cubilete de vino blanco

-30 g de levadura prensada

-1 cubilete de aceite

-20 g de sal

-20 g de azúcar

-550 g de harina

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso el aceite, la leche, el vino, el azúcar y la levadura. Programar 40 segundos a 40 grados y velocidad 1. Añadir la harina y la sal, programando 20 segundos a velocidad 5. Después programar 2 minutos y 1/2 a velocidad espiga.

Extender la masa sobre una placa de horno. Dejar levar y cocer unos 20 minutos a 150/180 grados. Añadir el relleno al gusto y finalizar con otros 10 minutos de cocción.

Hay que estirarla bien porque sube mucho.

Nº 557. MASA PARA TARTAS ULTRALIGERA

INGREDIENTES

100 g harina

5 cucharillas de café de margarina ligera 60% MG

50 g de queso blanco 0%

1 pizca de sal

½ sobre de levadura química

PREPARACION:

Poner todos los ingredientes en el vaso. Mezclar a máxima potencia durante algunos segundos y ... aquí está una masa para tarta para todas aquellas que están preocupadas por la línea.

Nº 558. MASA QUEBRADA AL AZAFRÁN

INGREDIENTES:

250 g harina

125 g mantequilla

1 dosis de azafrán

1 pizca de sal

½ sobre de levadura química

1 cubilete de agua

PREPARACIÓN:

Poner todos los ingredientes en el vaso. Amasar 1 min a velocidad espiga

Esta masa es muy adecuada para quiches de marisco y de atún.

Nº 559. MASA QUEBRADA

INGREDIENTES:

300 g (5 ½ cub.) de harina,

125 g De mantequilla,

70 g (3/4 cub.) de agua,

1 cucharadita de sal y otra de azúcar.

PREPARACIÓN:

Vierta en el vaso de la Thermomix los ingredientes en el mismo orden que se indica y programe 15 segundos a velocidad 6.

Nº 560. MASA RÁPIDA

INGREDIENTES:

150g de vino blanco

150g de aceite

½ cucharadita de vinagre

2 cucharaditas de sal

2 cucharadas de azúcar

500g de harina.

PREPARACIÓN:

Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe 15 segundos en velocidad 6.

A continuación programe 2 minutos en velocidad Espiga

Esta masa se puede hornear o freír.

Es ideal para hacer empanadas

Nº 561. PAN (RECETA BÁSICA)

INGREDIENTES:

350 g de agua

2 cucharaditas de sal

1 cucharadita de azúcar

40 g de levadura prensada

600 g de harina aprox. (si es de fuerza mejor)

PREPARACIÓN:

Pese la harina y reserve.

Vierta en el vaso el agua y el azúcar y programe 2 minutos a 40º C en velocidad 2. Agregue la mitad de la harina y la levadura y programe 8 segundos en velocidad 6. Añada la harina restante y la sal, y amase a velocidad Espiga durante 3 minutos.

Retire la masa con las manos embadurnadas en aceite o harina, dele la forma deseada (barras, pan de molde, redondo, etc.)

Precaliente el horno a 50º C colocando en una esquina de éste un vaso con agua. Introduzca el pan y manténgalo hasta que doble su volumen (unos 30 minutos), suba la temperatura del horno a 225º C sin abrirlo y hornee otra media hora. Si en los últimos minutos se tuesta demasiado, baje la temperatura a 200º C.

Puede pintar la superficie del pan, antes de retirarlo del horno, con un poquito de agua con sal, leche, mantequilla, etc.

Se le pueden dar diferentes sabores, poniendo con el agua 3 dientes de ajo, pimienta, cebolla, etc. También se pueden mezclar dos tipos de harina, normal e integral, en este caso aumenta de 5 a 10 minutos el tiempo de cocción, si lo hornea dentro de un molde pinte este con aceite.

A esta masa puede añadirle 150 g de aceitunas verdes o negras deshuesadas y troceadas. También puede ponerle hierbas (albahaca, perejil, romero, salvia, mejorana, cebollino, etc.)

Para hacer el PAN INTEGRAL

Nos remite a la receta básica de pan, con las diferencias siguientes:

Utilizar harina integral, o una parte de harina normal y otra de harina integral.

Hornearlo a 200º C en vez de a 225º C, (tiene que cocer un poco más lento).

IMPORTANTE: es IMPRESCINDIBLE que la masa haya crecido antes de hornear. Dependiendo de cada horno, la temperatura adecuada oscilará entre los 200º C y los 225º C y el tiempo aproximado deberá ser de 30 minutos para los panes de 500 a 600 gramos y de 10 a 15 minutos para los más pequeños.

En el caso de que hagamos panecillos, baguettes, y no utilicemos moldes, debemos dejar bastante separación en la bandeja para cuando la masa, doble su volumen.

Nº 562. PAN BOURGUIGNON

INGREDIENTES

750 g leche

100 g mantequilla

70 g harina

6 huevos

sal y pimienta

130 g de queso gruyère rallado

PREPARACION:

Poner en el vaso la mantequilla, la harina, la leche, la sal y la pimienta, 6 minutos, 90º, velocidad 4.

Añadir los huevos de uno en uno mientras se deja girar a velocidad 3.

Añadir el queso gruyère rallado.

Cocer en el horno a 180º

Nº 563. PAN DE ACEITUNAS Y TOMILLO

INGREDIENTES:

· 200 g, de agua.

· 50 g de aceite

· 2 cucharaditas de sal.

· 1 Cucharadita de azúcar

· 2 sobrecitos de levadura de pan en polvo o 30 g de levadura fresca de panadería.

· 450 ó 500 g de harina aproximadamente.

· 150 g de aceitunas negras, sin hueso

PREPARACIÓN:

Trocee las aceitunas unos segundos en velocidad 3 y ½. Saque y reserve.

Vierta el vaso de agua, el aceite y el azúcar y programe 1 minuto, 40º velocidad 2. Eche la levadura y programe 15 segundos en velocidad 4. Agregue la harina y programe 15 segundos en velocidad 6. Añada las aceitunas reservadas, el tomillo y la sal, y amase en velocidad Espiga durante 2 minutos.

Retire la masa del vaso con las manos embadurnadas en aceite y termine de unirlo con las manos. Ponga la masa en un molde de plum-cake grande o en otro a su gusto, píntelo con aceite y déjelo reposar, cubierto con un paño, hasta que doble su volumen.

A continuación hornéelo a 180º de 25 a 30 minutos.

Nota: Si no tienes aceitunas sin hueso, ponga en el vaso 200 g de aceitunas con hueso y programe 30 segundos en velocidad 2 y ½ para que se desprenda la carne. Separe los huesos y reserve.

Nº 564. PAN DE AJO

INGREDIENTES:

350 de Agua

2 cucharaditas de Sal

1 cucharadita de azúcar

40 g de Levadura prensada

600 g de Harina.

3 dientes de Ajo

PREPARACIÓN:

Pese la harina y reserve.

Vierta en el vaso el agua y el azúcar y programe 2 Minutos a 40ºC en velocidad 2. Agregue la mitad de la harina y la levadura y programe 8 segundos en velocidad 6. Añada la harina restante y la sal, amase a velocidad espiga durante 3 minutos. Retire la masa con las manos embadurnadas en aceite o harina, dele la forma deseada (barras, pan de molde, redondo, etc)

Precaliente el horno a 50ºC colocando en una esquina der este un vaso con agua. Introduzca el pan y manténgalo hasta que doble su volumen unos 30 minutos, suba la temperatura del horno a 225ºC sin abrirlo y hornee otra media hora, si en los últimos minutos se tosta demasiado baje la temperatura a 200ºC

Puede pintar la superficie del pan, antes de retirarlo del horno, con un poquito de agua con sal, leche, mantequilla, etc.

Se pueden dar diferentes sabores, poniendo con el agua 3 dientes de ajo, pimienta, cebolla, etc. En este caso aumente 5 a 10 minutos el tiempo de cocción; si lo hornea dentro de un molde pinte este con un poco de aceite.

Nº 565. PAN DE CALATRAVA

INGREDIENTES:

4 ó 5 huevos, según tamaño

150 g de azúcar

500 g de leche

Caramelo líquido para el fondo del molde

Magdalenas o cualquier cosilla que se os hya quedado dura.

PREPARACIÓN:

Hacer glass el azúcar en velocidades 5-7-9, añadir los huevos y la leche, mezclar unos segundos en velocidad 4.

Poner en un molde (esos con forma de cake, pequeños de albal)., un poco de caramelo líquido, añadir la mezcla que hemos hecho en la Thermomix y poner las magdalenas partidas por la mitad.

Colocar en el recipiente Varoma unos 45 minutos

Nº 566. PAN DE ESPECIAS

INGREDIENTES:

200 g azúcar

450 g miel

350 g harina

1 taza (de té) de leche

1 cucharilla de café de mantequilla

1 cucharilla de café de anís en polvo

1 cucharilla de café de bicarbonato de sodio

2 huevos

sal

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso la miel, la leche, la sal, el azúcar, la mantequilla y el polvo de anís. Programar 3 minutos, 100º, velocidad 4. Dejar girar a velocidad 2 mientras se añade la harina y el bicarbonato de sodio. Cuando esté todo bien mezclado, programar 10 segundos, velocidad 5. Añadir los huevos. Mezclar 30 segundos, velocidad 7.

Engrasar y enharinar dos moldes de cake, llenarlos a 1/3 de altura.

Hornear a 180º, unos 45-50 minutos.

Nº 567. PAN DE JAMÓN (RELLENO)

INGREDIENTES

100 g. de aceitunas verdes sin hueso

30 g. de alcaparras

6 lonchas de jamón serrano finitas (o 10 lonchas de bacón)

150 g. de jamón de York

Mantequilla blandita para pintar la barra antes de hornear

50 g. de pasas de Corinto (opcional)

PREPARACIÓN:

Trocee el jamón de York durante 6 segundos en velocidad 3 1/2. Saque y reserve. Trocee las aceitunas 6 segundos a la misma velocidad. Saque y reserve.

Estire la masa finita sobre un papel vegetal o lámina antiadherente, formando un rectángulo. Pinte la masa con mantequilla blandita.

Cubra con una lonchas finas de jamón serrano (sin llegar a los bordes de la masa) y sobre ellas el jamón de York picado. Esparza las aceitunas troceadas y las alcaparras por encima del jamón (Si lo desea, puede poner también pasas de Corinto). Pincele con agua uno de los bordes de la masa para poder sellarlo, y empiece a enrollar por el lado contrario apretando bien, como si fuese un brazo de gitano. Pase la lámina a una bandeja de horno. Hágale a la barra unas marcas profundas con la ruleta (pásela varias veces por el mismo sitio para que se marque bien) y píntela con huevo. Deje que doble el volumen. Vuelva a pintarla antes de meterla en el horno y si las marcas se han difuminado, vuelva a remárcalas. Una vez horneado, deje enfriar sobre una rejilla.

Nº 568. PAN DE MOLDE

INGREDIENTES

450 g de harina

20 g de levadura prensada o hidrofilizada

25 g de mantequilla

125 g de agua helada (cuanto más fría mejor)

125 g de leche (también muy fría)

1 cucharadita de sal

1 cucharadita de azúcar

mantequilla para el molde

PREPARACIÓN

Ponemos el agua, la leche, la mantequilla, la sal y el azúcar a 40º velocidad 1 durante 1,30 minutos

Le añadimos la levadura y mezclamos todo durante 1 minutos a velocidad 3-4. Si la levadura es seca, la echamos al principio junto con los líquidos.

A continuación le añadimos la harina y lo mezclamos durante 3 minutos a velocidad espiga.

Para que nos salga perfecto tenemos que dejarlo reposar de 1h a 1.3 h. cubierto con un paño. Tened en cuenta que tienen que formarse burbujas de aire para que quede muy esponjoso, para ello yo cubro el molde con un paño grande de cocina, pero teniendo en cuenta que la masa sube muchísimo, por lo que yo ponto 4 briks de leche o 4 botellas y hago como una tienda de campaña para que quede bien tapadito y no se pegue al paño cuando suba.

Por último lo mentemos en el horno a 180-190º si el horno es con turbo (temperatura solo inferior) o 190-200º si es horno convencional (también con la temperatura solo abajo).

Otra variante ahora que llegan las fiestas el añadir junto con los líquidos 2 cucharadas de miel negra de caña, 1 cucharada de semillas de sésamo tostadas y los frutos secos que os gusten, pasas, almendras, nueces....¡Queda un pan dulce exquisito!

Nº 569. PAN DE PITTA

INGREDIENTES

300 cc (280 g) de agua

1 cucharadita de sal

2 cucharadas de aceite de oliva

500 g de Harina de Fuerza

1/2 cucharadita de azúcar

1 sobre de levadura de Panadero marca Maizena.

PREPARACIÓN

Poner el agua, el aceite y la sal a velocidad 1 , 40º, 3 minutos. Añadir la harina, el azúcar y por último hacer un hoyito en la harina para poner la levadura (en ese orden). Amasar 15 minutos. Al principio te parecerá que esta demasiado dura pero se ablanda con el amasado. Retirar del vaso y poner la masa en un recipiente ligeramente aceitado, girarla para aceitar toda la superficie, tapar con un trapo de cocina y dejar levar una hora y media en un sitio templado y sin corrientes de aire. Pasado ese tiempo sacar la masa y desinflar (amasarla a mano para quitarle el aire), dejar reposar 10 minutos. Hacer 8 bollos y estirarlos en sobre una superficie ligeramente enharinada. El tamaño de los panes debe ser, más o menos, de 22 cm de largo con un grosor de 5 milimetros. Dejar reposar durante 20 minutos tapados con un trapo de cocina.

Calentar el horno a 220 grados, cinco minutos antes de que termine el reposo del pan poner las fuentes (yo usé dos) ligeramente enharinadas en el horno para que se calienten (dejarlas en el horno los cinco minutos que aún le queda al pan para terminar de reposar), colocar el pan en las fuentes ya calientes y hornear de 5 a 10 minutos, hasta que se inflen.

Nº 570. PAN INTEGRAL

INGREDIENTES

350 g de agua muy fría, casi helada.

2 cucharaditas de sal

1 cucharadita de azúcar

40 g. De levadura prensada o hidrofilizada

300 g. De harina de fuerza

300 g de harina integral,

PREPARACIÓN

Mezclamos las dos harinas, los 600 g. Bien mezcladas en un bol. Reservamos. Ponemos en el vaso el agua, el azúcar y la levadura, ¡¡solo si es la hidrofilizada, la de polvo!! (si es la fresca no) y programamos 2 minutos a 40 ª en velocidad 2 Agregamos la mitad de la harina (que hemos mezclado previamente), y la levadura, si utilizamos la fresca, y programamos 8 segundos A velocidad 6. Añadimos la harina restante junto con la sal y amasamos a velocidad Espiga durante 3 minutos Rectificamos de harina si vemos que nos queda algo blanda, no debe quedar pegajosa.

Retiramos la masa , hacemos los panecillos y los colocamos en la bandeja del horno previamente cubierta con papel vegetal. Lo dejamos reposar un mínimo de 30-40 minutos Hasta que veamos que ha doblado su volumen.

Lo metemos en el horno a temperatura 200º c, en el calor solo de la parte baja, durante otros 30 minutos Aproximadamente. Si nuestro horno es turbo los ponemos a 170º con el calor .

Circular.

A esta masa le podemos añadir, en el momento que vamos a proceder a amasar varias cosillas: matalahúva o anís (1 cucharadita), o semillas de sésamo, o pipas peladas.

Otra variante: Si en el momento inicial de echar los líquidos le añadimos al agua dos cucharadas soperas de miel de caña negra, y una cucharadita de semillas de sésamo, nos quedará un pan negruzco, dulzón, y muy sabroso, (estilo al pan alemán o nórdico), también le podemos poner unas poquitas nueces. ¡en fin, echarle imaginación!.

Nº 571. PAN RALLADO

INGREDIENTES:

Pan duro

Ajo

Perjil

PREPARACIÓN:

Poneis pan duro en trozos en la thermomix dependiendo la cantidad que querais hacer, le hechais ajo picado (que lo podeis haber picado anteriormente con la thermomix) y perejil picado, ambos son opcionales.

Programar 2 minutos, velocidad 5, 2 minutos velocidad 7 y 2 minutos velocidad 9. Si vemos que aún no está bien picado damos unos golpes de turbo.

Se saca y se esparce sobre una fuente para que se seque durante unas horas porque suele quedar húmedo.

Una vez seco, guardar en botes.

Nº 572. PASTA CHOUX

INGREDIENTES:

150 g agua

80 g mantequilla

½ cucharita de café de sal

1 cucharada sopera de azúcar (para la pasta azucarada)

120 g harina

3 huevos

PREPARACIÓN

Poner en el vaso el agua, la mantequilla, la sal y el azúcar cuando lo lleve, 5 minutos, 100º, velocidad 4.

Añadir la harina de golpe y mezclar 1 minuto, 40º, velocidad 4, quitando el cubilete (la masa debe tener el aspecto de una pasta sablé).

Quitar el vaso del thermomix y aclarar bajo el agua fría para enfriarlo.

Volver a poner el vaso. Poner vel 4 e introducir los huevos de uno en uno con una diferencia de 30 segundos.

Parar la máquina 30 segundos después de introducir el último huevo.

Nº 573. PASTA DE RAMOS (CATALUÑA)

INGREDIENTES:

300 g de Mantequilla.

300 g de Azúcar Lustre.

800 g de Harina.

2 Huevos.

1 Cucharadita de Vainilla.

PREPARACIÓN:

1 - Poner en el vaso, la mantequilla, el azúcar y el huevo. 2M- 70º a V2 1/2.

2 - Le añadís la harina y ponéis 1M a velocidad de amasar.

Os quedara una masa finísima que la podréis trabajar muy bien, la extendéis y la aplanáis con el rodillo y dejándola de un grosor de galleta Maria, le hacéis formas....hasta que terminéis con la masa.

Las pintáis por encima con huevo batido y al horno.

Horno: 180º 15 minutos y estarán doraditas y riquísima ;)

Nº 574. PASTA FRESCA

INGREDIENTES:

400 g de harina

4 huevos

1 cucharada de aceite

1 pellizco de sal

PREPARACIÓN:

1 Ponga en el vaso los ingredientes en el mismo orden que aparecen y amase 15 segundos en velocidad 6 y después 2 minutos en velocidad espiga.

La masa no debe quedar pegajosa y si los huevos fuesen grandes puede admitir un poco mas de harina (también depende de la calidad de esta)

Nº 575. SAL AROMATIZADA

INGREDIENTES:

Sal gorda

Cabezas de gambas

PREPARACIÓN

Las cabezas de gambas, se ponen con sal gorda en la bandeja de horno y cuando están secas se pasa en velocidades 5-7-9 por la thermomix.

SALSAS Y GUARNICIONES

Nº 576. ALL I OLI

INGREDIENTES:

- 20 g. de zumo de limón
- 50 g. de agua
- 50 g. de aceite
- 50 g. de ajos
- Sal
- 450 g. de aceite

PREPARACIÓN:

1. Ponga un recipiente o jarra sobre la tapadera del Thermomix y pese 450g. de aceite. Reserve.

2. Ponga la máquina en marcha en velocidad 6. Eche los ajos a través del bocal para que se troceen y pare la máquina pasados 20 segundos.

3. Ponga en el vaso el resto de los ingredientes menos los 450 g. de aceite. Programe 3 minutos a velocidad 4. Pasado 1 minuto, aumente la velocidad a la 7 y pasado otro minuto, aumente la velocidad a la 9.

4. Cuando se pare la máquina, póngalo en marcha a velocidad 4, y sin retirar el cubilete del bocal, vaya añadiendo el aceite MUY DESPACIO echándole sobre la tapadera poco a poco hasta terminar todo.

5. Cuando todo el aceite haya bajado al vaso, espere unos segundos antes de parar la máquina para que quede bien unido.

NOTA: Para que nos salga sin problemas es imprescindible que la trituración del ajo con el aceite y el agua sea perfecta y quede como una crema, antes de empezar a echar en resto del aceite, el cual se incorporará muy lentamente.

Nº 577. BECHAMEL PARA COBERTURAS

INGREDIENTES:

-600 g (6 cubilete) de leche

-60 g (1 cubilete) de harina

-30 g de mantequilla

-1 cucharada de aceite

-Nuez moscada, pimienta y sal.

PREPARACIÓN

Vierta todos los ingredientes en el vaso y programe 7 minutos, temperatura 90º, velocidad 4.

NOTA: Para la mitad de cantidad reduzca el tiempo a 5 minutos.

Nº 578. BECHAMEL PARA LASAGNAS

INGREDIENTES:

-750 g (7 1/2 cubilete) de leche

-90 g (1 1/2 cubilete) de harina

-50 g de mantequilla

-1 cucharada de aceite

-Nuez moscada, pimienta y sal.

PREPARACIÓN

Vierta todos los ingredientes en el vaso y programe 8 minutos, temperatura 90º, velocidad 4.

NOTA: Para canelones quite 50 g de harina

Nº 579. COULIS DE PIMIENTO ROJO

INGREDIENTES:

1 cebolla

2 cucharadas soperas de aceite de oliva

1 pimiento rojo grande (300 g)

1 pastilla de caldo de ave

1 cubilete de agua

1 cucharilla de café de azúcar

½ cucharilla de café de sal

Pimienta (3 vueltas del molinillo)

1 cucharilla de café de maizena

PREPARACIÓN

Poner la cebolla y el aceite de oliva en el vaso, y programar 3 minutos, 90º, velocidad 4.

Quitar las semillas al pimiento y cortarlo en trozos grandes. Ponerlos en el vaso con la pastilla de caldo, el agua, el azúcar, la maizena, la sal y la pimienta. Mezclar 15 segundos a velocidad 6. Después poner 10 minutos, 100º, velocidad 4. Rectificar. Si huele un poco amargo añadir una pizca de sal.

Este coulis se puede utilizar en frío con una terrina de legumbres, un flan de pescado, o en caliente con pescado al vapor, arroz, pasta,..

Se puede suavizar con una cucharada de nata.

La misma receta se aplica al pimiento verde.

Se puede realzar en coulis, según la utilización, con un poco de cayena o unas gotas de tabasco.

Nº 580. CHUMICHURRI

INGREDIENTES:

- 2 cabezas grandes enteras de ajos
- 2 manojos de perejil (sólo las hojas)
- 3 pimientos choriceros
- 6 guindillas
- Aceite (oliva o girasol)
- vinagre
- sal

PREPARACIÓN:

Se trituran los pimientos choriceros y las guindillas a velocidad 5-7-9 se retiran del vaso y se reservan.

Se tritura muy chiquito todo el ajo y perejil tirándolos desde la boca del cubilete con la Thermomix en marcha a velocidad 9.

Se le agrega los pimientos y guindillas, el aceite, el vinagre hasta cubrirlo y la sal y se revuelve solamente unos segundos en velocidad 1.

Se pone todo en un frasco de cristal y se guarda fuera de la nevera.

Nº 581. CREMA DE FIESTA

INGREDIENTES:

70 g de aceite de oliva.

3 dientes de ajo grandes (unos 20 g.)

1 litro de agua

1 kg de patatas peladas y troceadas.

2 y 1/2 pastillas de caldo de pescado o sal

Pimienta recién molida.

200 g de nata líquida (opcional), o 200 g de agua.

100 g de anguila ahumada (preferiblemente), u otro ahumado.

50 g de caviar de mújol.

PREPARACIÓN

Vierta el aceite en el vaso y programe 3 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Añada los ajos y programe 3 minutos, temperatura varoma, velocidad 4. Incorpore el agua, las patatas, las pastillas de caldo o la sal y la pimienta. Programe 30 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. (ponga el cestillo invertido sobre la tapadera, en lugar del cubilete, para evitar salpicaduras). Cuando termine, triture durante 30 segundos en velocidad 3. Si lo desea puede añadirle la nata o 200 g más de agua. Salpimiente y ponga por encima la anguila troceándola previamente con unas tijeras, mezclando bien con la espátula. Sirva en taza de consomé, bien caliente, y ponga encima una cucharadita de caviar de mújol.

Nota: para que el puré le quede perfecto, triture en velocidad 3, tal y como le indicamos, pues de lo contrario le que dará chicloso. Puede añadir más nata o agua si lo quiere más claro.

Nº 582. CREMA DE QUESO A LA INGLESA

INGREDIENTES

250 g queso de untar

3 – 4 dientes de ajo

6 chalotas

un pellizco de perejil

1 cucharada de yogur

PREPARACIÓN

Introducir el perejil, ajo y chalotas en el vaso, y triturar en velocidad 6 durante 10 segundos. Añadir el resto de ingredientes, y triturar durante 20 segundos en velocidad 6, ayudándonos de la espátula.

Nº 583. FUMET DE PESCADO

INGREDIENTES

250 g de gambas,

600 g.(6 cubiletes) de agua.

PREPARACIÓN

Poner en vaso las cáscaras y cabezas de las gambas, eche también el agua y programe 8 minutos, temperatura 100ºc, velocidad 5. Cuele y reserve, lo que le sobre lo puede congelar para otra receta. Las gambas las puede utilizar en otra preparación.

Nº 584. GRATINADO DE QUESO DE CABRA Y CEBOLLAS CONFITADAS

INGREDIENTES:

6 rodajas de queso de cabra de 70 ó 100 g. cada una

700 g. de cebollas.

70 g. de mantequilla

30 g. de aceite.

1 pastilla de caldo de carne.

30 g. de caramelo liquido.

Pimienta.

PREPARACIÓN:

Trocee la cebolla (en dos veces) durante 6 segundos en velocidad 3 ½ Saque y reserve.

Ponga la mariposa en las cuchillas y eche en el vaso toda la cebolla troceada junto con la mantequilla y el aceite. Programe 30 ininutos, varoma, velocidad 1.

Cuando termine, añada el caramelo líquido, la pimienta y la pastilla de caldo. Programe 3 minutos, 100°, velocidad 1.

Con la ayuda de un aro individual, corte una rebanada de pan de molde, mantenga el aro y rellene con cebollas confitadas y encima una rodaja de queso. Gratine hasta que el queso esté ligeramente dorado. Retire el aro y sirva.

NOTA: Esta cebolla sirve de guarnición para cualquier tipo de carne.

Nº 585. GUACAMOLE

INGREDIENTES:

2 Aguacates.

½ Cebolla.

El zumo de medio limón.

1 cucharadita de Cilantro.

½ medida de aceite.

Una pizca de sal.

1 Guindilla (opcional.

½ tomate pelado.

PREPARACIÓN

Corta la cebolla en rodajas y colócalas entre las cuchillas del Iber Gourmet, añade el resto de ingredientes y pon el cestillo, programa 2 minutos de tiempo pasando por todas las velocidades hasta llegar a la máxima.

Sugerencia:

Esta salsa mejicana se suele comer acompañada con doritos.

Si no encuentras cilantro cámbialo por perejil.

Nº 586. GUARNICIÓN DE CEBOLLAS CONFITADAS

INGREDIENTES

700 g de cebollas.

70 g de mantequilla.

30 g de aceite.

30 g de caramelo líquido.

200 g (2 cubiletes) de buen vino tinto.

50 g (1/2 cubilete) de agua o el jugo del asado.

Pimienta.

2 pastillas de caldo de carne.

PREPARACIÓN

Trocee la cebolla (en dos veces) durante 6 segundos en velocidad 3 1/2. sacar y reservar.

Ponga la mariposa en las cuchillas y eche en el vaso toda la cebolla troceada junto con la mantequilla y el aceite. Programe 30 minutos a 100º en velocidad 1.

Cuando termine, añada el caramelo líquido, el vino, la pimienta, las dos pastillas de caldo y el agua o jugo del asado. Programe 5 a 7 minutos a 100º en velocidad 1.

NOTA: Es ideal para todo tipo de carnes asadas.

Nº 587. HUMMUS

INGREDIENTES

1 bote de garbanzos cocidos

1 limón exprimido

1 ajo

1 yogur griego o natural

1 cucharada de crema de sésamo o tahina

sal y pimienta

perejil

PREPARACIÓN:

Pones todos los ingredientes en el vaso y lo trituras hasta que quede una masa.

Velocidad 3 o 4.

Una vez triturado lo dejas enfriar en la nevera unas cuantas horas y cuando se sirve se pone un poco de perejil seco por encima

Notas:

La tahina o crema de sésamo se puede comprar en las tiendas naturistas.

Esta receta es del líbano y se puede acompañar de dips tales como zanahoria, calabacín, pepino cortados.

Nº 588. JUGO DE PIÑA

INGREDIENTES:

El jugo de una lata de piña

1 cucharada de azúcar

1 huevo

1 cucharadita colmada de maicena.

PREPARACIÓN

Poner todos los ingredientes en el vaso y programar 5 minutos, a 100º velocidad 4.

Nº 589. MANTEQUILLA DE SABORES

Una vez que tienes hecha la mantequilla le añades los sabores que quieras:

Ajo.

Ajo y Perejil.

Ralladura de Naraja

Ralladura de Limón.

Cilarntro.

PREPARACIÓN

Tienes que tener en cuenta que nunca lo puedes hacer junto con la mantequilla, sino añadirla una vez termines de hacerla y te quede totalmente emulsionada, ahí es cuando añader lo que quieras. Si el ingreditente es el ajo, por ejemplo, lo hechas y lo mezclas un par de minutos a veloc 5-7-9.

Si la hace de naranja, tienes que tener la ralladura de la naranja ya hecha, y lo emulsionas tambien a la misma velocidad anterior.

Si quieres un sabor en concreto y te puedo ayudar me lo dices. Yo esas son las que he probado.

Nº 590. MAYONESA

INGREDIENTES:

1 huevo, el zumo de 1/2 limón o vinagre,
1/4 cubilete de agua,
sal,
400 g. (4 cubiletes) de aceite.

PREPARACIÓN:

Vierta todos los ingredientes en el vaso, excepto el aceite y mezcle unos segundos a velocidad 5. Programe 45 segundos a velocidad 5, ponga el cubilete ligeramente inclinado y vierta el aceite sobre la tapadera para que vaya cayendo dentro del vaso. La cantidad del aceite dependerá del tamaño de los huevos. Una vez que haya echado todo el aceite, compruebe la textura y, si fuera necesario, añada un poco más. Si salpica mucho a la tapadera, ponga el cestillo dentro del vaso. Si en vez de utilizar 1 huevo, incorpora además 1 yema, podrá aumentar la cantidad de aceite a 6 cubiletes.

Nº 591. MAYONESA ANTISALMONELLA

INGREDIENTES

50 g de vinagre de manzana o vinagre corriente

1 cucharadita de sal

2 huevos

500 g de aceite de girasol o maíz.

PREPARACIÓN

Ponga en el vaso el vinagre y la sal, programe 4 minutos a 100 gados y velocidad 1.

Vuelva a poner la máquina en marcha programando velocidad 3 e incorpore los huevos -que habremos roto en un vaso previamente- a través del bocal.

Una vez incorporado todo, suba la velocidad a la 8 y vaya echando todo el aceite, poco a poco, sobre la tapadera con el cubilete inclinado.

VARIANTES: Se pueden incorporar encurtidos en vinagre o una cucharadita de mostaza, o cinco hojas de espinaca o remolacha cocida, ketchup, ajo, etc.

Nº 592. MAYONESA CON BASE

INGREDIENTES:

1 huevo,

el zumo de 1/2 limón o vinagre,

1/4 cubilete de agua, sal,

400 g. (4 cubiletes) de aceite, aproximadamente,

ingrediente al gusto (berros, aguacates, anchoas, pimientos, etc.)

PREPARACIÓN:

Añada a la mayonesa tradicional el ingrediente que desee: berros, aguacates, anchoas, pimientos del piquillo, etc. Triture siempre este ingrediente junto con el huevo y después incorpore el aceite.

Nº 593. MAYONESA DE CILANTRO

INGREDIENTES:

2 huevos

1 diente de ajo

2 cucharaditas de comino en polvo

Vinagre al gusto (puede ser de frambuesa, queda sabrosa)

20 g de hojas de cilantro fresco.

500 g de aceite de oliva y de girasol a partes iguales

Sal al gusto, (1/2 cucharadita).

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso todos los ingredientes excepto el aceite y triturar a velocidad 4 pasando después a la velocidad 9 hasta que esté todo triturado.

Poner la maquina a velocidad 4 o 5y sin retirar el cubilete ir echando sobre la tapadera el aceite poco a poco hasta terminarlo, rectificar de sal y vinagre según nuestro gusto.

Nº 594. MAYONESA DE LECHE

INGREDIENTES

200 g de leche

2 ajos

400 g de aceite

sal

PREPARACIÓN

Ponemos en el vaso la leche, en velocidad 4. Sin parar la máquina añadimos los ajos. Ponemos la sal y programamos la máquina 1 minutos, temperatura 40º, velocidad 5. Una vez templada la leche vamos añadiendo el aceite poco a poco con la maquina programada 2 minutos, velocidad 5, temperatura 40º.

Sale muy espesa

Si se quiere más clara poner menos aceite.

Nº 595. MAYONESA DE REMOLACHA COCIDA

INGREDIENTES:

- 2 huevos
- 100 g. de remolacha cocida
- Vinagre al gusto (mejor si es de frambuesa)
- 500 g. aproximadamente de aceite
(puede ser de oliva y girasol a partes iguales)
- Sal al gusto

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso los huevos, la remolacha, el vinagre y la sal, y triture en velocidad 4 y después en velocidad 9.

2. Cuando vea que la remolacha esta perfectamente triturada, `ponga la máquina en velocidad 4 ó 5 y, sin quitar el cubilete, vaya echando el aceite sobre la tapadera, poco a poco, para que vaya introduciéndose.

Rectifique la sazón.

Nº 596. MAYONESA SIN HUEVO

INGREDIENTES:

150 g. (1 1/2 cubiletes) de leche,

zumo de limón,

sal,

450 g. (4 1/2 cubiletes) de aceite,

2 ó 3 dientes de ajo (opcional).

PREPARACIÓN:

Vierta en el vaso la leche y la sal y programe 20 segundos a velocidad 7. Con las cuchillas en movimiento, agregue los ajos. A continuación, programe 40 segundos a velocidad 5, y agregue el aceite de igual forma que para la mayonesa. Añada al final el zumo de limón.

Nº 597. MOJO DE CEBOLLA

INGREDIENTES:

1 cebolla pequeña

1 yogurt natural

100 g de queso manchego

1 cucharadita de salsa perrins.

PREPARACIÓN

Rallar el queso y la cebolla, en velocidad 5 durante unos segundos. A continuacion mezclar con el yogurt y la salsa perrins.

Dejar enfriar en la nevera.

Nº 598. MOJO PICÓN

INGREDIENTES.

1 pimiento rojo mediano limpio

3 tomates muy maduros (los partimos y escurrimos antes de usarlos)

1 cabeza de dientes de ajos (pelada, claro..)

1/2 cucharadita de orégano

1/2 cucharadita de cominos

1 cucharadita de sal

1 cucharadita de pimentón dulce o picante (según tus gustos)

1 Guindilla pequeñita (esto es opcional, yo lo prefiero solo con ajos, pero si te gustan las emociones fuertes......)

250 g de aceite

125 g de agua

50 g + o - de vinagre.

PREPARACIÓN

Echamos todo en la Thermomix, y trituramos unos 3 minutos a velocidad 9, y un minuto más oscilando de la velocidad 6 - 9.

Nº 599. MOJO PICÓN II

INGREDIENTES:

3 dientes de ajo,

1 cucharada de pimentón dulce,

1 rebanada de pan,

1 cucharadita de cominos,

200 g. (2 cub.) De agua,

50 g. (1/2 cub.) De vinagre,

1 cayenita,

50 g. (1/2 cub.) De aceite de oliva,

sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Vierta todos los ingredientes en el vaso, introduzca el cestillo en el vaso y programe 1 minuto a velocidades 5-7-9 progresivo. Si no quedase suficientemente homogéneo, repita la operación. Si desea preparar más cantidad puede doblar las cantidades

Nº 600. MOJO VERDE

INGREDIENTES

1 pimiento verde pequeño.

Unas ramitas de perejil

Un manojito de cilantro

5 ó 6 dientes de ajo (pelados)

1 cucharadita sal

Una guindilla pequeñita (sin granos ni venitas)

200 g De aceite

150 g De agua

Un chorrito de vinagre.

PREPARACIÓN.

Poner todos los ingredientes en el vaso y moler bien a velocidad 6-9 durante 2 ó 3 minutos

Rectificar de vinagre o agua (si quedará muy espeso, pues depende del calibre del pimiento).

Nº 601. MUSELINA

INGREDIENTES:

4 yemas de huevo,

50 g. (1/2 cubilete) de agua,

130 g. De mantequilla,

1/2 cucharadita de sal, pimienta,

el zumo de 1/2 limón,

1 cubilete de nata liquida

PREPARACIÓN:

Vierta todo en el vaso y programe 4 minutos, temperatura 70ºc, velocidad 4.

Nº 602. MUSELINA DE ESPARRAGOS

INGREDIENTES

2 latas de esparragos(peso de los esparragos escurridos 500 g)

6 huevos

1/2 litro de leche

sal y pimienta blanca.

PREPARACIÓN

Poner en marcha la thermomix a velocidad 10 ir echando los esparragos por el bocal. Parar despues de echar el ultimo esparrago.

Añadir la sal, la pimienta, los huevos y la leche y mezclar unos segundos en velocidad 8

Verter la mezcla en un molde de Plum-Cake antihaderente y cocer a baño maria a horno moderado 1 hora.

Nº 603. MUSELINA DE TOMATE Y PIMIENTOS ROJOS

INGREDIENTES:

-250 g de tomate maduro
-50 g de pimientos rojos
-25 g de concentrado de tomate
-2 gotas de tabasco
-3 cl. de vinagre de vino
-1 dl. de aceite de oliva
-6 g de sal Grande
-1 g de estragón
-1 g de cebollino
-1 g de perejil
-1 g de perifollo

PREPARACIÓN:

La muselina de tomate y pimientos rojos es una salsa a la cual podemos dotar de la textura que más nos interese en cualquier momento, ya que si le añadimos una mayor cantidad de aceite obtendremos un coulis más liquido, con menos cuerpo, y si le añadimos poco aceite obtendremos una salsa totalmente ligada. De ambos modos de obtienen buenos resultados.

La prepararemos triturando los tomates y los pimientos rojos con la ayuda de la Thermomix. Mientras turbinamos añadiremos el concentrado de tomate y el resto de los ingredientes es decir el vinagre de vino, el tabasco, el aceite de oliva, la sal guerande, el estragon, el cebollino , el perejil y el perifollo.

Por último colaremos la muselina por un colador de rejilla, y lo reservaremos.

Podemos utilizar biberones para dosificar el empleo de este coulis, ya que así podremos realizar líneas continuas con mayor facilidad

Nº 604. NATA AGRIA.

INGREDIENTES:

nata líquida (de la de montar 1 brik pequeño)

1 yogur natural,

zumo de limón (al gusto pero no menos de medio limón),

Sal, pimienta y eneldo

PREPARACIÓN

Se bate todo en la batidora y queda de espesa un poco menos que el queso philadelphia.

Nº 605. PATATAS A LO POBRE

INGREDIENTES:

- 600 g de patatas cortadas como para tortilla.
- 100 g de aceite.
- 100 g de cebolla.
- Pimiento verde (opcional).
- Sal

PREPARACIÓN

Se calienta el aceite 3 minutos a 100 gados y velocidad 1, mientras troceamos la patata, cebolla y pimiento. Cuando pare la máquina se pone la mariposa en las cuchillas, y se le incorpora lo troceado. Se pone en marcha de 18 a 20 minutos a 100 gados y velocidad 1, cuando acabe el tiempo dejad reposar 2 minutos.

Sirve tanto pata guarnición como para tortilla de patatas.

Nº 606. PIMIENTOS AGRIDULCES

INGREDIENTES:

-1 kg de pimientos rojos asados, con su jugo

-1/2 kg de azúcar moreno

-2 vasos (de los de vino) de vinagre

-2 cucharaditas de sal

-guindilla al gusto

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso el vinagre, el azúcar y las guindillas. Programar 3 minutos a 100 grados y velocidad 1. Comprobar que el azúcar esté disuelta.

Añadir los pimientos asados, pelados, despepitados y cortados en tiras (con las manos), así como el jugo que hayan soltado en el horno. Mezclar unos segundos a velocidad 3. Programar 45 minutos a 100 grados y velocidad 1.

Tiene que tener la consistencia de una mermelada. Si se observa que queda líquido, programar 5 minutos a temperatura Varoma y velocidad 1.

Servir a temperatura ambiente.

Sirve para acompañar cualquier plato.

Este agridulce puede congelarse perfectamente. Para ello, ponerlo en recipientes rígidos de plástico o en bolsas de congelación.

Se reduce bastante, por ello es recomendable doblar la cantidades.

Nº 607. PURÈ DE PATATAS

INGREDIENTES:

Dosis para 4-5 personas

1 kg de patatas peladas y cortadas rodajas

400 g leche

50 g mantequilla (yo la sustituyo por aceite de oliva virgen extra)

50 g queso parmesano rallado

Sal

PREPARACIÓN

Poner la mariposa, meter las patatas, la leche, la sal (segun tu gusto) y cocer de 25-35 minutos a 90° velocidad 1. Cuando termina la coccion echar la mantequilla (yo echo el aceite de oliva), el parmesano y mezclar durante 40 segundos a velocidad 3

Consejos: si es necesario durante la coccion se puede añadir un poco de leche y prolongar el tiempo de coccion si la calidad de las patatas lo pide.

Nº 608. PURÉ DE PATATA DE GUARNICIÓN

INGREDIENTES

400 g de agua o de leche (4 cubilete)

800 g de patatas troceadas

1 ½ pastilla de caldo o sal al gusto.

50 g de mantequilla o de aceite de oliva.

Pimienta al gusto.

PREPARACIÓN

Ponga la mariposa en las cuchillas. Eche en el vaso todos los ingredientes menos la mantequilla o aceite y la pimienta. Programe 25 minutos a 100º en velocidad 1.

Al terminar, añada el resto de los ingredientes y programe 20 segundos en velocidad 3. Rectifique la sazón. (Tiene que quedar todo homogéneo, de no ser así, póngalo unos segundos más.

NOTA: Si quiere hacer un puré para ponerlo en la manga pastelera y gratinarlo, póngale 2 yemas cuando añada la mantequilla o aceite. Haga rosetones con la manga y gratine.

Nº 609. SALSA

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 1 yogur natural

- 1/2 cucharada de mostaza

- 1 cucharada de zumo de limón

- 1 cucharada de perejil

PREPARACIÓN

Colocar los ingredientes - el yogur, la mostaza, el limón, el perejil muy picado- en un recipiente apto para horno microondas, mezclándolo bien.

Se introduce el recipiente en el microondas, conectándolo a potencia baja durante tres o cuatro minutos.

Transcurrido este tiempo poner en una salsera y servir fría.

Ideal para acompañar verduras

Nº 610. SALSA A LOS TRES QUESOS

INGREDIENTES

50 g de roquefort o queso azul

75 g de queso parmesano

75 g de queso Emmental

2 huevos

400 g de nata para cocinar o leche (queda + buena con nata)

pimienta.

PREPARACION:

Poner todos los ingredientes en el vaso y programar 6 minutos a temperatura 85ª (todo = al libro) velocidad 4.

Volcar enseguida en un cuenco.

Esta salsa queda estupenda con verduras y gratinada al horno (coliflor, alcachofas, judías verdes....), y también con las pastas (macarrones, espaguetis...), pero no desmerece nada con las carnes (solomillo a la piedra...).

Nº 611. SALSA A LA PIMIENTA VERDE

INGREDIENTES:

50 g. De pimienta verde,

150 g. De champiñones blanqueados en limón,

1 cebolla mediana,

1 puerro (sólo la parte blanca),

1 diente de ajo,

300 g. (3 cubiletes) de nata líquida,

1 pastilla de caldo de carne o pescado,

2 cucharadas de mantequilla,

1 cucharada de aceite.

PREPARACIÓN:

Vierta en el vaso todos los ingredientes menos la pimienta verde, la pastilla de caldo y la nata. Trocee 6 segundos, a velocidad 3 1/2. A continuación, programe 7 minutos, temperatura 100ºc, velocidad 4. Seguidamente, añada la nata, la pastilla y una cucharadita de la pimienta verde. Programe 8 minutos, temperatura 100ºc, velocidad 4. Cuando termine, añada el resto de la pimienta y programe 3 minutos más, temperatura 90ºc, velocidad 1, para que no se triture.

Nota: si desea encontrar trocitos de champiñón en la salsa, haga el sofrito a velocidad 1 en vez de en la 4. Esta salsa se puede servir con entrecot, solomillo, pescado, etc.

Nº 612. SALSA AGRIDULCE

INGREDIENTES

1 cebolla mediana
2 dientes de ajo
1/2 cubilete de perejil
100 g de ciruelas claudias sin huesos
100 g de zanahorias
1/2 cubilete de jerez oloroso
1/2 cubilete de aceite de oliva
3 1/2 cubiletes de agua
sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

Poner el aceite en el vaso y programar 5 minutos, 100 grados, velocidad 4. Cuando falte 1 minuto para finalizar el programa, añadir perejil y el ajo. Agregar al vaso las ciruelas, la cebolla y las zanahorias troceadas. Triturar durante unos segundos a velocidad 4. Limpiar las paredes del vaso y añadir el vino oloroso y el agua. Salpimentar. Programar 18 minutos, 100 grados, velocidad 4. Cuando lleve 5 minutos, bajar la temperatura a 90 grados

Sacar y servir.

Nº 613. SALSA DE AGUACATE CON CAVA

INGREDIENTES:

1 aguacate

1 cubilete de nata líquida

1 cebolla mediana

Estragón, pimienta blanca molida, sal.

4 cucharadas soperas aceite de oliva

PREPARACIÓN

Picar la cebolla a velocidad 3 1/2 hasta que esté totalmente desmenuzada.

Añadir el aceite y el estragón y programar 3 minutos, 90º, velocidad 1. Añadir el resto de los ingredientes y programar 3 minutos a velocidad 3 1/2. Bajar a velocidad 1 durante 7 minutos. Si vemos que se derrama un poco, poner el cestillo invertido en lugar del cubilete.

NOTA: Esta salsa es ideal para pescado o para galletitas saladas.

Nº 614. SALSA DE ALMENDRAS

INGREDIENTES

1 cucharada sopera de almendras tostadas y peladas.

1 cucharada de harina

3 cucharadas aceite de oliva

3 tacitas de caldo de pollo

1 cubilete de vino blanco

1 cebolla mediana

nuez moscada y sal.

PREPARACIÓN

Poner en la Thermomix el aceite y la cebolla picada durante 5 minutos, velocidad 1 y temp.100º. Cuando esté tierna añadir la harina y la nuez moscada a velocidad 1 durante 5 minutos más. Incorporar el caldo, el vino, las almendras y la sal y dejarlo 3 minutos más a velocidad 1. Servirlo muy caliente

Nº 615. SALSA DE ANCHOAS AL QUESO

INGREDIENTES:

1 tarrina de queso philadelphia

1 lata de anchoas.

PREPARACIÓN

Poner las anchoas escurridas en la th. Y batir hasta que estén bien desmenuzadas. Añadir la tarrina de queso y seguir mezclando a velocidad 3 1/2. Poner la mariposa en las cuchillas y batir a la misma velocidad hasta que esté una crema esponjosa.

Sirve como paté.

En lugar de las anchoas se puede usar barritas de marisco o atún.

Se puede congelar. Con las barritas de marisco (sushi) esta deliciosa. Yo eché 8 barritas y media tarrina de queso. Lo que me sobró lo congelé para hacer rollitos de pan de molde.

Nº 616. SALSA DE AVELLANAS Y MIEL

INGREDIENTES:

50 g Avellanas tostadas y ralladas gruesas

50 g Mantequilla

3 cucharadas soperas de miel

1 cucharada azúcar

1 cucharada zumo de limón

1 cucharada de agua.

PREPARACIÓN

Calentar la mantequilla en la thermomix, añadir las avellanas y dorarlas a temp. 40º durante 5 minutos, velocidad 1. Ya sin temperatura, añadir los demás ingredientes y mezclar todo a velocidad 1.

Ideal para rociar helados, natillas y yogures.

Nº 617. SALSA AL ESTRAGON

INGREDIENTES

200 g de gambas

150 g de champiñones blanqueados en limon

50 g de aceite

1 cebolla grande

2 cucharadas de mantequilla

2 cucharaditas de estragon

200 g de nata liquida

1 pastilla de caldo de pescado

pimienta

PREPARACIÓN

Poner en el vaso el vino con las cascaras de las gambas. Programar 5 min, 100º, vel4. Colar y reservar. Enjuagar el vaso y la tapa.

Poner el aceite, mantequilla, cebolla y los champiñones. Trocear 4 seg, vel. 3 1/2. A continuacion programar 5 min, 100º, vel 4.Cuando termine, bajar todo de las paredes, agregar la pastilla, estragon, pimienta el caldo reservado, la nata y algunas gambas. Triturar 10 seg a vel 8. Programar 15 min, 100º, vel 4. En los ultimos minutos meter el resto de las gambas. Añadir agua si fuera necesario y rectificar de sazon.

Nº 618. SALSA BOLOÑESA

INGREDIENTES:

1 cebolla
1 zanahoria
400 g de carne picada
1 cubilete de tomate
½ cucharadita de orégano
½ cucharadita de perejil
½ cubilete de aceite
½ cubilete de vino blanco
1 cucharada de azúcar
2 dientes de ajo
sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Pon en el vaso la cebolla cortada a rodajas y el aceite. Programa 7 minutos, temperatura 100, velocidad 5.

Transcurrido el tiempo introduce en el vaso la zanahoria cortada en trozos y el ajo. Añade el vino blanco y deja cocer 5 minutos, temperatura 100, velocidad 5.

Finalizado el tiempo añade el resto de los ingedientes y programa 10 minutos, temperatura 100, velocidad 1.

Nº 619. SALSA DE CABRALES

INGREDIENTES:

Un cubilete de Nata Liquida

100 g de Requesón

100 g de Leche

1 Cucharada de mantequilla

1 Cucharada de maizena

75 A 100 g Queso Cabrales o similar

1 Chorro de Coñac

Sal y Pimienta

PREPARACIÓN:

7 minutos-1ooº-4 o 5 velocidad

Nº 620. SALSA DE CHAMPIÑON

INGREDIENTES:

100 g. (1 cub.) De vino blanco,
125 g. De gambas, 1 diente de ajo,
2 puerros (sólo la parte blanca),
250 g. De champiñones,
200 g. (2 cub.) De nata, 1 cucharada colmada de mantequilla,
50 g. (1/2 cub.) De aceite, sal o un cubito de pescado,
pimienta.

PREPARACIÓN:

Vierta en el vaso las cáscaras y cabezas de las gambas junto con el vino blanco y haga un caldo. Programe 4 minutos, temperatura 100ºc, velocidad 5. Cuele por un colador fino y reserve. Lave bien el vaso y la tapa. A continuación vierta en el vaso el aceite, la mantequilla, el ajo, y los puerros y programe 6 segundos a velocidad 4, para trocear todo. Baje bien los residuos de las paredes del vaso con ayuda de la espátula y programe 5 minutos, temperatura 100ºc, velocidad 5. Añada los champiñones troceados, ponga la mariposa en las cuchillas, agregue la nata y el líquido que teníamos reservado y vuelva a programar 10 minutos, temperatura 100ºc, velocidad 1. En el último minuto, incorpore las gambas. Compruebe que los champiñones han quedado tiernos. Sirva esta salsa sobre cualquier pescado. Si lo desea, añada el zumo de 1/2 limón

Nº 621. SALSA DE CURRY

INGREDIENTES:

3 yemas,

250 g. (2 1/2 cub.) De leche,

1/2 cucharadita de curry en polvo,

pimienta y sal.

PREPARACIÓN:

Vierta todos los ingredientes en el vaso y programe 4 minutos, temperatura 80ºc, velocidad 4.

Nº 622. SALSA DE MEMBRILLOS

INGREDIENTES para el sofrito:

- 350 g de cebollas o cebolletas
- 50 g de mantequilla
- 30 g de aceite

2º Parte

- 200 g de nata para cocinar
- 200 g de dulce de membrillo

Para Finalizar

- 150 g de champiñones laminados
- sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

- Lavar bien los champiñones, y rociarlos con jugo de limón, para que no se oscurezcan. Poner en el vaso de la Thermomix los ingredientes del sofrito, y trocee durante 6 segundos en velocidad 3 y !/2. A continuación programar 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añadir la nata, y el membrillo, si es la marca Santa Teresa es mejor, y triturar en velocidad máxima durante 25 segundos. Por ultimo, incorporar los champiñones, sazonar con sal, y pimienta y programar 10 minutos, velocidad 1 a temperatura 100º C Es una exquisita salsa para completar un corte de carne de cerdo, o de jamón etc.

Nº 623. SALSA DE MOSTAZA

INGREDIENTES:

2 yogures griegos

1 chorreon de aceite

1 chorreon de mostaza

Sal al gusto

PREPARACIÓN

Todo en el vaso emulsionado a velocidad 4 durante unos segundos.

Queda muy buena.

Nº 624. SALSA DE NARANJA

INGREDIENTES:

4 cubiletes de zumo de naranja

1 cubilete de zumo de limón

1 huevo

1 cucharadita colmada de mantequilla

2 cubiletes de azúcar

1 cucharadita de maicena.

PREPARACIÓN

Poner todos los ingredientes en el vaso , y programar 100º velocidad 4, 7 minutos.

Nº 625. SALSA DE ROQUEFORT

INGREDIENTES:

200 g. De roquefort o queso azul,

2 huevos,

400 g. (4 cub.) De leche o nata,

pimienta.

PREPARACIÓN:

Vierta los ingredientes en el vaso y programe 6 minutos, temperatura 85ºc, velocidad 4. Vuelque enseguida en un cuenco.

Nº 626. SALSA DE SOLOMILLO

INGREDIENTES:

1cucharada de margarina

1cucharada de jugo de carne(ej. bovril)

3 cucharadas de nata

1cub de oporto

1 1/2 latas pequeñas foie grass mina o similar.

1 cucharadita de mostaza

1/2 cebolla

PREPARACION:

Poner en el vaso la margarina, el pate, y media cebolla 3 minutos 100º velocidad 1

Echar el jugo, el oporto y la mostaza.programar 8 minutos 100º velocidad 1. Cuando falten 2 minutos. Añadir las 3 cucharadas de nata.se sirve caliente.

Nº 627. SALSA DE TOMATE

INGREDIENTES:

3 latas de 1/2 kilo de tomate triturado,

100 g. De cebolla,

1 diente de ajo,

1 zanahoria

1 cucharadita de azúcar,

50 g. (1/2 cub.) De aceite,

sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Vierta en el vaso el aceite, la cebolla, el ajo y la zanahoria. Triture 10 segundos a velocidad 5. Limpie las paredes del vaso y después programe 3 minutos, temperatura 100ºc, velocidad 2. Agregue el tomate, sazone y programe 30 minutos, temperatura 100ºc, velocidad 1. Si desea que la salsa salga muy fina, triture 20 segundos a velocidad 8.

Nº 628. SALSA DE TRUFA

INGREDIENTES:

1 lata de trufa,

8 cebollitas francesas,

2 cucharadas de aceite,

2 cucharadas de mantequilla,

2 puerros (sólo la parte blanca),

1 diente de ajo,

100 g. (1 cub.) De vino blanco o tinto,

1 pastilla de caldo de carne,

100 g. (1 cub.) De nata,

el caldo de la trufa,

50 g. (1/2 cub.) De brandy, pimienta.

PREPARACIÓN:

Pele la trufa y resérvela. La parte negra, viértala en el vaso junto con las cebollitas, el aceite, la mantequilla, los puerros y el ajo. Trocee todo 8 segundos a velocidad 3 1/2, baje de las paredes del vaso los residuos que hubieran quedado, con ayuda de la espátula y programe 5 minutos, temperatura 100ºc, velocidad 2. Añada los ingredientes restantes, excepto la trufa, y programe 5 minutos, temperatura 100ºc, velocidad 2. Si desea la salsa más fina, triture 15 segundos a velocidad 8 y después con la máquina parada, agregue la trufa picadita, mezcle bien con la espátula y rectifique la sazón.

Nº 629. SALSA DE YOGUR A LA MENTA (BURANI)

INGREDIENTES

2 yogures naturales desnatados

1 pellizco de azúcar

1 cebolla pequeña picada fina.

2 cucharadas de menta fresca, picada

Sal y pimienta negra recién molida

PREPARACIÓN:

En velocidad 1, batir el yogur para "romperlo".

Agregar el resto de los ingredientes y mezclarlos bien en la misma velocidad, refrigerar un buen rato antes de servir

Nº 630. SALSA HOLANDESA

INGREDIENTES:

4 yemas de huevo,
50 g. (1/2 cubilete) de agua,
130 g. De mantequilla,
1/2 cucharadita de sal,
pimienta,
el zumo de 1/2 limón.

PREPARACIÓN:

Vierta todo en el vaso y programe 4 minutos, temperatura 70ºc, velocidad 4.

Nº 631. SALSA MORNAY

INGREDIENTES:

400 g. (4 cub.) De leche,

200 g. (2 cub.) De nata o leche evaporada ideal,

100 g. De queso gruyere,

50 g. (1 cub.) De harina,

50 g. De mantequilla,

nuez moscada,

sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Ralle el queso, agregue los ingredientes restantes y programe 8 minutos, temperatura 90ºc, velocidad 4. Es ideal para gratinar pescado, pollo, verduras cocidas, etc. A esta salsa se le pueden agregar 5 huevos al final de la preparación y el ingrediente que queramos y tendremos el relleno de una deliciosa quiche de tamaño grande, sólo nos quedará hornearla.

Nº 632. SALSA PARA ALCACHOFAS

INGREDIENTES:

Primero se cuecen las alcachofas, yo lo hago en la olla superrápida y mientras hago la salsa en la trikitri.

PREPARACIÓN

Pones 30 cc de aceite de oliva 3 minutos a temperatura varoma. Luego echas media cebolla y pones en temperatura Varoma y velocidad 3,5 durante 3 ó 4 minutos, mirando de vez en cuando hasta que veas que la cebollita va tomando color. Luego echas 4 cucharadas de tomate frito y reduces la velocidad a 1 durante 3 minutos. Al minuto o así y con la Thermomix en marcha, echas un chorrito de vino blanco y otro chorrito de agua de cocer las alcachofas para darle sabor.

Echas la salsa sobre las alcachofas escurridas y están riquísimas, de verdad y es muy sencillito.

Nº 633. SALSA PARA ACOMPAÑAR EL POLLO

INGREDIENTES:

600 g de vino "Pedro Ximénez",

200 g de zumo de naranja,

70 g de orejones,

70 g de ciruelas pasas sin hueso.

360 g de nata para cocinar o 2 latitas de nata La Lechera para cocinar de Nestlé, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

1. Ponga todos los ingredientes del apartado A en el vaso y programe 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 (Se pondrá el recipiente con el pollo sobre la tapadera para que se haga al mismo tiempo).

2. Cuando termine, añada la nata, sal y pimienta, y triture durante 20 segundos en volocidad máxima. A continuación programe 7 minutos, 100º, velocidad 2.

3. Rectifique de sal y sírvala caliente.

Nº 634. SALSA PARA BARBACOA

INGREDIENTES

2 aguacates (300 g aprox.) pelados y sin hueso

Unas gotas de limón

2 tomates rojos (150 g oprox) y maduros

150 g de cebolla

2 dientes de ajo

150 g de pimiento rojo

100 g de pimiento verde

200 g de aceite

50 g de vinagre

Orégano y comino al gusto

Tabasco al gusto Sal

PREPARACIÓN:

Ponga en el vaso los aguacates, los tomates y los ajos y triture todo durante 1 minutos en velocidad máxima.

Agregue el resto de los ingredientes y trocéelos en velocidad 3 y ½ hasta que queden trocitos muy pequeños.

Reserve en el frigorífico hasta que vaya a utilizarla

Nº 635. SALSA PARA BLINIS

INGREDIENTES:

4 pepinillos en vinagre

Alcaparras

75cc de aceite

1 cucharada de vinagre

1 cucharada de salsa de mostaza calve

10 g de azucar

2 huevos duros

PREPARACIÓN

Se trocea a velocidad 3 1/2 empezando por los ingredientes mas duros y con la maquina en marcha

Nº 636. SALSA PARA CALÇOTS

INGREDIENTES

3 ñoras

200 g de almendras tostadas

2 tomates maduros asados

1 cebolla asada

1 cabeza de ajos asada

2 ajos crudos

50 g de vinagre (opcional)

500 g de aceite

sal

pimentón

PREPARACIÓN

Con la máquina en marcha en velocidad 6 echar las ñoras por el bocal.

Cuando estén pulverizadas, repetir la operación con las almendras.

Añadir los tomates, la cebolla, 6 dientes de ajos asados y los ajos crudos, triturar a velocidad 5-7-9.

Añadir el pimentón, la sal y el vinagre, mezclar 10 segundos a velocidad 6.

A continuación echar el aceite encima de la tapadera a velocidad 5 sin sacar el cubilete.

Si se quiere la salsa más clara añadir un poco de agua.

Nº 637. SALSA PARA CARNE

INGREDIENTES:

300 g. De cebolla

150 g. De champiñones blanqueados en limón,

2 dientes de ajo,

2 zanahorias,

50 g. (1/2 cub.) De aceite,

2 cucharaditas de concentrado de carne o 1 pastilla de caldo de carne

200 g. (2 cub.) De vino tinto (el mismo que servirá en la comida).

PREPARACIÓN:

Vierta en el vaso todos los ingredientes excepto el vino y la pastilla o el concentrado. Programe 6 segundos a velocidad 3 1/2. Baje los residuos que hayan quedado en las paredes del vaso, con ayuda de la espátula. A continuación, programe 10 minutos, temperatura 100ºc, velocidad 4. Añada el vino, la pastilla o el concentrado y programe 5 minutos, temperatura 100ºc, velocidad 6. Si desea que sea una salsa más fina, triture 15 segundos a velocidad 8. Rectifique la sazón.

Variantes: puede cambiar el vino tinto por nata, yogur, sidra, vino blanco, etc.

Nº 638. SALSA PARA PATATAS FRITAS

INGREDIENTES

1 yogurt natural

2 dientes de ajo (si pican mucho sólo uno)

8 quesitos

eneldo una cucharadita de moka

sal y pimienta

PREPARACIÓN

Triturar durante 20 segundosa velocidad 8. Comprobar que el ajo no quede entero.

Nº 639. SALSA PARMESANA

INGREDIENTES

1/2 cubilete de aceite de oliva

1/2 cubilete de mantequilla

3 cucharadas soperas de queso parmesano rallado

2 dientes de ajo

1/2 cucharadita de orégano

pimienta y sal

PREPARACIÓN

Poner en la thermomix la mantequilla y el aceite. Programar a 40º velocidad 2 durante 2 minutos. Incorporar los ajos pelados y machacados, el orégano, la pimienta molida y la sal. Mezclarlo todo durante 1 minuto, 40º, velocidad 2. Cuando transcurra el tiempo, añadir el queso rallado y programar 2 minutos más a velocidad 2.

Con esta salsa también se pueden untar rebanadas de pan.

Nº 640. SALSA "PEDRO XIMENEZ" PARA FOIE

INGREDIENTES

1 botella de vino Pedro Ximénez

250 g de nata líquida

el zumo de una naranja

un poco de sal y pimienta

PREPARACIÓN

Ponga el vino en el vaso del Thermomix y programe 30 minutos, temperatura Varoma y velocidad 2

Cuando haya acabado, compruebe que el líquido se ha reducido a la mitad, aproximadamente.

Añada la nata, el zumo y los condimentos y programe 15 minutos más a la misma temperatura y velocidad.

NOTA: Esta salsa también resulta exquisita para acompañar pavo, pato, cerdo, etc.

Nº 641. SALSA PESTO

INGREDIENTES:

100 g. De parmesano,

50 g. De hojas de albahaca,

2 dientes de ajo,

50 g. De piñones,

250 g. (2 1/2 cub.) De aceite,

sal,

50 g. (1/2 cub.) Del agua de cocer la pasta.

PREPARACIÓN:

Trocee el queso y rállelo presionando el botón turbo 5 veces y luego programando 15 segundos a velocidades 5-7-9 progresivo. A continuación añada los ajos, los piñones y la albahaca. Vuelva a repetir la misma operación. Cuando tenga todo bien triturado y homogéneo como si se tratase de una mayonesa, vierta poco a poco el aceite a velocidad 5, añada el agua y mezcle. Rectifique la sazón si fuera necesario.

Nº 642. SALSA PICANTE

INGREDIENTES:

1 tomate

2 jalapeños

1 cebolla

1/4 cubilete de vinagre de yema

Sal al gusto

PREPARACIÓN

Poner todos los ingredientes y picar en 4 golpes de turbo ó a velocidad 4.

Nº 643. SALSA ROSA

INGREDIENTES:

3 yemas,
el zumo de 1 naranja,
100 g. (1 cubilete) de ketchup,
1/4 cubilete de brandy,
unas gotas de tabasco,
sal,
400 ó 500 g. (4 ó 5 cubiletes) de aceite.

PREPARACIÓN:

Vierta todos los ingredientes en el vaso, excepto el aceite y mezcle unos segundos a velocidad 5. Programe 45 segundos a velocidad 5, ponga el cubilete ligeramente inclinado y vierta el aceite sobre la tapadera para que vaya cayendo dentro del vaso. La cantidad del aceite dependerá del tamaño de los huevos. Una vez que haya echado todo el aceite, compruebe la textura y, si fuera necesario, añada un poco más. Si salpica mucho a la tapadera, ponga el cestillo dentro del vaso.

Nº 644. SALSA ROSA DE LECHE

INGREDIENTES

200 g de leche

100 g de ketchup

El zumo de una naranja

Una cucharada de brandy

Unas gotas de tabasco

Sal

800 g de aceite de girasol

PREPARACIÓN

Ponga la mariposa en las cuchillas, eche todos los ingredientes, excepto el aceite, en el vaso y bata unos segundos en velocidad 2.

Con la máquina en marcha en velocidad 2 y el cubilete puesto en la tapadera, vaya echando el aceite sobre la misma para que vaya filtrándose poco a poco, hasta completar los 800 g aproximadamente y veamos que ha espesado un poco.

A continuación aumente despacio la velocidad a la 4 y manténgalo así por espacio de unos 10 ó 12 segundos; verá como espesa de golpe. Compruebe la sazón. (Así le quedará una salsa espesa, no se manchará la tapadera y, sobre todo, no se le cortará).

NOTA: Utilice esta salsa para cubrir el "Sandwichon" o para cualquier pudín o ensaladilla.

Nº 645. SALSA TAHINI

INGREDIENTES

3 Cdas tahini (crema de sésamo o ajonjolí)

1 diente ajo triturado

½ cdta sal

3 Cdas jugo de limón

3 Cdas agua

1 Cda yogurt al natural

PREPARACIÓN

Todo muy bien mezclado en la thermomix y si quieres puedes echarle un poco de perejil.

Nº 646. SALSA TÁRTARA

INGREDIENTES:

Pepinillos y cebollitas en vinagre,
aceitunas sin hueso,
alcaparras,
perejil y todos los ingredientes de la mayonesa tradicional.

PREPARACIÓN:

Vierta todos los encurtidos en el vaso y programe 5 segundos a velocidad 3 1/2. Retire y reserve en un plato. Haga la mayonesa e incorpórele los encurtidos picados, mezclando con la espátula.

Nº 647. SALSA TEMPLADA PARA ENSALADAS Y VERDURAS

INGREDIENTES:

150 g. (1 1/2 cub.) De aceite,
50 g. De mantequilla,
50 g. (1/2 cub.) De salsa de soja,
3 cucharadas de mostaza o al gusto,
tabasco al gusto,
70 g. De nueces.

PREPARACIÓN:

Ralle las nueces en el vaso durante unos segundos a velocidades 5-7-9 progresivo. Retírelas y reserve. A continuación, ponga el resto de los ingredientes en el vaso y programe 4 minutos, temperatura 60ºc, velocidad 4. Seguidamente, añada las nueces reservadas y programe 1 minuto, temperatura 60ºc, velocidad 1. Sírvala caliente. Utilice esta salsa para ensaladas de endibias, espárragos, achicoria, repollo, lechuga, etc. Y con verduras cocidas.

Nº 648. SALSA VERDE

INGREDIENTES:

3 cubiletes de hojas de perejil

1 huevo duro

la miga de un panecillo, mojada de vinagre

3 dientes de ajo

2 1/2 cubiletes de aceite

sal

3 filetes de anchoa.

PREPARACIÓN

Cortar los dientes de ajo y el huevo duro en 5 o 6 trozos. poner en el vaso primero el perejil, luego los ajos, el huevo (que este frio) la miga de pan, la sal y las anchoas. Mezclar a velocidad 8 durante 30 segundos Destapar, limpiar los bordes y volver a poner en funcionamento la maquina a velocidad 6.Añadir el aceite por el vocal sin levantar el cubilete Verter la salsa en una salsera y guardar en la nevera tapada. Es muy buena para acompañar pescados, patatas asadas o hervidas, ensaladilla, arroz blanco frio etc.

Nº 649. SALSA VERDE DE CILANTRO

INGREDIENTES

20 g de cilantro fresco (con rabillos incluidos)

3 dientes de ajo

2 cucharadas de cominos en grano (o una cucharadita de comino en polvo)

1 cucharada de vinagre

70 g de ceite de oliva

2 chiles frescos sin semillas (se encuentran en el corte ingles)

Sal al gusto

200 g de agua

PREPARACIÓN

Ponga todos los ingredientes en el vaso de la thermomix, excepto los ajos, y programe velocidad 5 unos segundos. Con la máquina en marcha, eche los ajos a través del bocal y déjelo unos 40 segundos en velocidad 9.

Programe, a continuación, velocidad espiga durante un minuto y termine programado un minuto más en velocidad 9. Rectifique de sal.

Nota:

Los ingredientes son para 6 personas.

Sugerencia:

Esta salsa se puede servir con patatas cocidas, pescado hervido.

Nº 650. SALSA VERDE FRÍA

INGREDIENTES:

1 cubilete de hojas de perejil,

6 filetes de anchoas,

1 diente de ajo,

2 cucharadas de alcaparras,

3 yemas de huevo duro,

12 aceitunas verdes sin hueso,

250 g. (2 1/2 cub.) De aceite de oliva,

un trozo de miga de pan o 4 biscotes,

sal,

3 cucharadas de vinagre.

PREPARACIÓN:

Vierta todos los ingredientes en el vaso, excepto el aceite de oliva, introduzca el cestillo en el vaso y programe 2 minutos a velocidad 5. En el momento que la máquina se ponga en funcionamiento, vaya añadiendo el aceite, poco a poco, por el bocal de la tapa. Rectifique la sazón.

Nº 651. SALSA VINAGRETA

INGREDIENTES:

½ pimiento verde en aros

½ pimiento rojo en aros

1 cebolla en aros

2 huevos duros

hojas de perejil

2 cubiletes de aceite de oliva

1 cubilete de vinagre

sal

PREPARACIÓN:

Picar todo en velocidad 3 ½ hasta conseguir el tamaño deseado.

Se le puede poner palitos de cangrejo.

Nº 652. SALSAS DE YOGUR

INGREDIENTES

*1 yogurt natural

*mostaza

*perejil picado

*tabasco

*sal

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso de la Thermomix el contenido del yogurt, una cucharadita de mostaza, otra de perejil picado, tres gotas de Tabasco y una pizca de sal.

Triturar bien y programar unos minutos a 70º, velocidad 4. No dejar que llegue a calentarse en exceso, se tiene que servir templada.

Va con todo, carnes, pescados, verduras.

Ideas de salsa de yogur

Para que las salsas de yogurt salgan más espesas utilizar el yogurt griego, que tiene más consistencia, y no utilizar una velocidad demasiado rápida, por ej. la 1 ó 1 ½ .

Para las verduras crudas, hago una mezcla de yogurt y nata montada, ligeramente salada. Y para las ensaladas y verduras cocidas, mezclo yogurt, mayonesa y especias variadas (estragón, romero, cilantro...).

Nº 653. TARAMASALATA

INGREDIENTES para 4 personas.

75 g de huevas de carpa o de bacalao, sin membranas.

1 rebanada de pan blanco mas bien gruesa, sin corteza.

1 patata mediana, hervida y pelada.

1 cebolla picada.

Media taza de aceite de oliva.

El zumo de un limon recien exprimido

Gajos de limon y perejil fresco picado para decorar.

PREPARACIÓN

Vierta las huevas de pescado en el robot de cocina (yo locopio tal cual y despues vosotros adptarla a la Thermomix).

Rocie la rebanada de pan con agua, y exprimirlo,vertirlo en el robot

Añadir la patata y la cebolla y triturar a velocidad minima posible.con el robot en marcha deje caer el aceite de oliva y el zumo de limon, en un chorrito continuo hasta que la mezcla quede fina y cremosa.

Sirva la salsa bien fria y decorada con los gajos de limon y el perejil.

Nº 654. TOMATE FRITO

INGREDIENTES:

2 botes de kilo de tomate triturado,

2 dientes de ajo,

1 zanahoria o 1 cucharada de azúcar,

100 g. De cebolla,

50 g. (1/2 cub.) De aceite,

sal,

pimienta,

unas hojas de albahaca (opcional).

PREPARACIÓN:

Vierta el aceite en el vaso y programe 3 minutos, temperatura 100ºc, velocidad 1. A continuación, añada los dientes de ajo, la cebolla y la zanahoria. Tritúrelo 12 segundos a velocidad 5. Baje lo que haya quedado en las paredes del vaso con la ayuda de la espátula y programe 5 minutos, temperatura 100ºc, velocidad 5. Pare la máquina, añada el tomate y programe 30 minutos, temperatura 100ºc, velocidad 1. Si lo desea más espeso, puede programar la temperatura varoma 5 ó 10 minutos más, así se evaporará el líquido. Si utiliza albahaca, añádala en los últimos minutos. Si usa tomates naturales, éstos deberán estar muy maduros y rojos y tendrá que escurrir bien su líquido.

Nº 655. VINAGRETA

INGREDIENTES:

200 g. (2 cubiletes) de aceite de oliva,

50 g. (1/2 cubilete) de vinagre y sal .

PREPARACIÓN:

Vierta en el vaso todos los ingredientes y programe 15-20 segundos a velocidad 5.

Nº 656. VINAGRETA "ANA"

INGREDIENTES

1 cucharada de mostaza a la antigua Maillé

· 1 huevo duro

· ½ pimiento rojo

· 1 diente de ajo

· 50 g de aceite

· vinagre al gusto

· sal

· un poco de agua

· 1 puñado de almendras peladas

· 1 puñado de sésamo tostado

PREPARACIÓN:

Poner todos los ingredientes en el vaso. Programar 1 minuto velocidad 5 - 7 – 9 .

Notas: Yo la utilizo para pasta o ensaladas

Nº 657. VINAGRETA AROMATIZADA

INGREDIENTES:

200 g. (2 cubiletes) de aceite de oliva,

50 g. (1/2 cubilete) de vinagre,

sal,

eneldo,

albahaca,

estragón,

avellanas.

PREPARACIÓN:

Prepare la vinagreta base, agregue eneldo, albahaca, estragón, avellanas, etc. Programe unos segundos a velocidad 7 para triturar los aromas y emulsione a velocidad 5.

Nº 658. VINAGRETA DE REMOLACHA

INGREDIENTES

400gr de aceite de Oliva

100gr de remolacha cocida

50gr de buen vinagre

Sal al gusto

PREPARACIÓN

Ponga la remolacha en el vaso y troceéla en Vel.3 1/2

Añada el resto de los ingredientes y triture en Vel 5 pasando hasta la 9 hasta conseguir una perfecta trituración.

NOTA: Puede darle a esta vinagreta otros sabores, bien triturando el ingrediente o dejandolo enteropara aromatizarla Albahaca, cilandro, guindilla, ajos, etc.

Puede calentarla a 70º y dejarla en reposo en una bonita botella

Nº 659. YURUMÚ DE CALABAZA (RECETA CUBANA)

INGREDIENTES:

800g de calabaza pelada y cortada en trocitos

50g de aceite de oliva

1 ½ cebolla cortada en cuartos

3 chorritos de leche (5 cucharadas aproximadamente)

Sal a gusto

PREPARACIÓN:

Poner el aceite a calentar 1 min, 100º, velocidad 1

Cuando termine, echar la cebolla y trocear 6 se., velocidad 3

Programar 5 min, 100º, velocidad 1

A continuación poner la mariposa en las cuchillas y echar la calabaza, la sal y un chorrito de leche, programar 20 minutos 100º velocidad 1; durante ese tiempo añadir por el bocal dos chorritos más de leche.

Al terminar el tiempo, programar 2 minutos Temp.eratura Varoma, velocidad 1 (para que reduzca un poco del líquido).

Quitar la mariposa y dejar enfriar un poquito.......

Programar 6 segundos velocidad 6; para que quede como un puré gordo y con algunos grumitos.

Esto es una guarnición perfecta para acompañar carnes y pescados a la plancha, queda delicioso.

SOPAS Y CREMAS

Nº 660. AJO BLANCO

INGREDIENTES

-150 g de almendras crudas peladas

-2 dientes de ajo

-100 g aproximadamente de miga de pan blanco, remojada

-100 g (1 cubilete) de aceite

- 50 g (1/2 cubilete) de vinagre

-1 litro (10 cubiletes) de agua, aproximadamente

-Sal

-1/4 Kg de uvas blancas para servir

PREPARACIÓN

Vierta en el vaso las almendras, los ajos y la sal, y programe progresivamente a velocidades 5-7-9, hasta que todo quede bien triturado con la consistencia de una pasta.

Seguidamente, añada la miga de pan y vuelva a triturar progresivamente a velocidades 5-7-9. Vierta el aceite poco a poco, a velocidad 5 como si se tratase de una mayonesa, con el cubilete ligeramente inclinado, terminando con el vinagre y el agua.

Rectifique la sazón, mézclelo todo y sirva adornado con las uvas blancas.

Nº 661. BISQUE DE LANGOSTINOS

INGREDIENTES

Las cabezas de 2 kilos de langostinos

300 cc de vino blanco seco

100 cc de coñac

2 litros de caldo de pescado

75 g de mantequilla

150 cc de aceite de maíz

150 g de puré de tomates

250 cc de nata líquida

300 g de zanahorias

300 g de cebollas

150 g de apio

2 ramitas de tomillo,

1 hoja de laurel

sal y pimienta

1 diente de ajo pelado

75 g de harina

PREPARACIÓN

Cortar las zanahorias, cebollas y apio en trozos pequeños.

En un bol dejar ablandar la mantequilla y mezclarla con la harina, esto se llama "beurre manié".

En una cacerola grande poner el aceite a calentar a fuego vivo. Cuando el aceite esté bien caliente introducir las cabezas de los langostinos y dejarlas freír durante 5 ó 6 minutos. Remover de vez en cuando.

Añadir entonces las legumbres, así como el tomillo, laurel y diente de ajo. Mezclar bien. Dejar freír durante dos minutos, añadir el puré de tomate, mezclar.

Añadir el coñac y flamearlo e introducir entonces el vino y el caldo de pescado. Añadir un poco de sal y pimienta ; llevar a ebullición.

Reducir el fuego y cocer suavemente durante hora y media con la cacerola tapada.

Pasar este bisque por el chino o pasapurés haciendo presión sobre las carcasas de las cabezas de los langostinos para extraerles todo su jugo.

Volver a introducir el bisque en la cacerola y ponerlo de nuevo a hervir. Mezclar a conciencia con un batidor de mano la mantequilla manejada, dejar cocer por espacio de diez minutos y pasarlo entonces de nuevo por el pasapurés, pero utilizando el filtro más fino posible.

Justo antes de ir a servir introducir la nata líquida sin que llegue a hervir y rectificar, caso de que sea necesario, de sal y pimienta.

Nº 662. CALDERO SANTAPOLERO

INGREDIENTES:

150 g de aceite de oliva .
2 tomates maduros
2 o 3 ñoras secas
1 pimiento verde pequeño
1 cebolla.
Perejil
½ kg de morralla (pescado)
Azafrán (o un sobre del paellero)
1 cabeza de ajos pelados '.
3 dientes de ajo sin pelar
2 cucharaditas de sal
3 clavos de olor

PREPARACIÓN

Se pone el aceite en el vaso y se programa 15 minutos, varoma, velocidad 1. Pasados 5 minutos se añaden las ñoras limpias y enteras y se dejan sofreír 5 minutos Se le añaden los ajos y se trituran unos segundos a velocidad 5. Se limpian las paredes y se siguen friendo los 5 minutos restantes. Seañade un tomate y la sal y se programa 5 minutos, varoma, velocidad 3 ½. Añadir el pescado, la cebolla partida, el pimiento a trozos, un tomate, perejil, 1 litro de agua los 3 dientes de ajos sin pelar, los clavos de olor y el azafrán. Se cuece 25 minutos, 100º, velocidad 1. Este caldo se cuela y se deja reposar.

Nota: con el caldo y según el sofrito que hagamos después, se podrá hacer fideuá, arroz a banda, arroz con tropezones, gazpachos, arroz meloso, etc .

Nº 663. CALDO DE COCIDO

INGREDIENTES:

4 garbanzos secos,

Casi ½ cubilete de arroz,

Un trozo pequeño de zanahoria y 3 cm. de apio, judía verde (lo que tengas en casa)

1 litro de agua,

1 pastilla de Avecrem,(mejor pastillas hechas en el Thermomix)

Pechuga de pollo cruda troceada (o muslo), jamón y un trozo de hueso.

PREPARACIÓN:

Se pone en el vaso los garbanzos y el arroz y se pulverizan llevándolo a velocidades 5-7-9.

Se añade la zanahoria y el apio y se tritura de nuevo.

Se añade el agua y el avecrem, En el cestillo se pone la pechuga (o muslo) troceada , jamón y hueso.

Se programa de 20 a 30 minutos, 100º, V-4.

Cuando pase un rato se puede bajar la velocidad a 3 ½ ó 3

Si sale demasiado concentrado, añadir agua.

Nº 664. CONSOMÉ VEGETAL

INGREDIENTES:

100 g Apio
50 g Brocoli
2 Zanahorias peladas
1 cebolla mediana
2 jitomates
3 calabacines pequeños
2 dientes de ajo
1 puñado de champiñones frescos
2 hojas de laurel
3 ramitas de perejil
2 ramitas de cilantro
1 cucharada de aceite de oliva
100 g sal gruesa
50 g queso parmesano rayado

PREPARACION:

Triturar todas la verduras por 50 segundos, velocidad 5. Agregar sal, aceite y cocinar por 20 minutos, 100º, velocidad 3, dejando inclinado el cubilete.

Si fuera necesario se puede concentrar el consome llevando a temperatura varoma velocidad 2, el tiempo necesario.

Por ultimo agregar el queso parmesano llevando a velocidad 6 poco a poco por unos segundos.

Es importante que las verduras esten bien trituradas y la consistencia sea homogenea y densa.

Este copnsome lo podemos utilizar para dar sabor a casi todos nuestros platillos. Se puede envasar y congelar.

Nº 665. COPITA HELADA DE GAZPACHO DE ROSAS FRESCAS

INGREDIENTES:

1 k. Tomates
1 pimiento rojo
8 g De ajos
Sal gruesa
Pan de leña
100 g Melón
25 cc de aceite virgen
2 und gelatina (cola de pescado)
1 pepino
50 cc vinagre de vino
75 g Cebolla roja
2 rosas fresas rojas aromáticas (rosa gallica)

PREPARACIÓN

Majar los ajos con la sal gruesa y los pétalos de rosa. Mojar con aceite virgen y cubrir con miga de pan de leña. Dejar reposar unos 30 minutos aproximadamente. Añadirle al preparado anterior el resto de los ingredientes menos la gelatina y el melón. Triturar con ayuda de una thermomix, añadiéndole unos cubos de hielo.

Pasar por un chino fino y rectificar de sal y vinagre, si fuera necesario.

Gelatina de melón: hacer un puré de melón muy fino. Calentar y añadirle la gelatina. En las copas donde se van a servir el gazpacho introducir en el fondo unos pétalos de rosa y luego cubrir con la gelatina caliente. Dejar enfriar en el frigorífico para luego llenarlas de gazpacho.

Nº 666. CREMA DE AHUMADOS

INGREDIENTES:

100 g. De salmón ahumado, cortado en 4 trozos.

2 cucharadas colmadas de mantequilla.

50 g. (1/2 cubilete) de aceite.

2 zanahorias grandes.

3 puerros, sólo la parte blanca.

1 diente de ajo.

6 setas.

500 g (5 cubiletes) de fumet de pescado.

1 pastilla de caldo de pescado.

Cayena molida al gusto.

2 latitas (4 cubiletes) de nata esterilizada "la lechera'

PREPARACIÓN

Vierta en el vaso la mantequilla y el aceite. Añada todas las verduras y programe 8 minutos, 100º, velocidad 4. A continuación, agregue el fumet reservado, la pastilla y la cayena y programe 12 minutos, 100º, velocidad 5. En los últimos 5 minutos, incorpore la nata. Seguidamente, añada el salmón y programe 6 segundos a velocidad 4, hasta que quede picadito. Rectifique la sazón si fuera necesario y sirva.

Nota: si lo desea, puede servirlo con hojaldre. Con la crema fría, ponga un disco de hojaldre en cada cuenco o en la sopera, pegándolo a los bordes con huevo batido. Pinte la superficie con huevo e introduzca en el horno, precalentado a 200º, hasta que el hojaldre esté dorado y se haya abombado.

Nº 667. CREMA DE AHUMADO (SIN COLESTEROL)

INGREDIENTES:

200 g de salmon ahumado
100gr de aceite de oliva
200gr de zanahoria
3 puerros (330gr)
1 diente de ajo
300 g de patatas
1 litro de agua
Sal
Pimienta negra o cayena molida (al gusto)

PREPARACIÓN

Poner mariposa. Poner en el vaso aceite, zanahoria y el puerro cortado en rodajitas y programar 8 minutos, 100º, velocidad 2. A continuación agregar el litro de agua y el resto de los ingredientes y programar 20 minutos, 100º, velocidad 2.

Cuando termine el tiempo quitar mariposa y añadir el salmon cortado en cuatro y triturar en vel 5-7-9 despacio para que no vaya a saltar el líquido caliente.rectifique la sazón si fuera necesario.

Nº 668. CREMA DE AVE AL JEREZ

INGREDIENTES

2 filetes de pechuga de pollo o de pavo, unos 350 g

1 cucharada de mantequilla

1 chalota

3/4 de decilitro de harina (unos 45 g)

1 latita de trufa con su caldo

1 pastilla de caldo concentrado y agua, o un caldo bueno de pollo

1 yema

1 decilitro de jerez seco

1 ó 2 decilitros de nata líquida

sal, pimienta blanca y nuez moscada

PREPARACIÓN

Colocar los filetes de pechuga en el cestillo metálico, tapizando las paredes del mismo, sin tapar los orificios del fondo por donde nos tiene que subir el vapor. En el vaso añadir la chalota y la mantequilla, y sofreír durante 3 minutos a 100 grados y velocidad 1, introduciento ya el cestillo con las pechugas. A continuación añadir la harina y sofreírla durante 2 ó 3 minutos, siempre con el cestillo dentro del vaso. Agregar ahora los 3 decilitros de agua, la pastilla de caldo y el caldo de la trufa, o 3 decilitros de caldo bueno de pollo y programar de nuevo 100 grados y velocidad 1 como unos 8 ó 10 minutos, hasta que el pollo esté cocido. Volcar entonces el pollo en el vaso y triturarlo en velocidad 1. Añadir más agua o caldo bueno, la yema y la nata y volver a programar 100 grados y velocidad 1 hasta que vuelva a cocer. Picar la trufa finita y espolvorearla en cada taza de consomé al servir

Nº 669. CREMA DE BRÉCOL

INGREDIENTES:

150 g de Brécol

1 cebolla pequeña

1/2 cubilete de Aceite de Oliva

1 Pastilla de concentrado de caldo de verduras.

5 cubiletes de agua

5 cubiletes de leche

1/2 cubilete raso de Tapioca

sal y pimienta blanca a gusto

PREPARACIÓN

Poner en el vaso el brécol troceado, la cebolla y el aceite. Programar 7 minutos, 100 º, velocidad 4.

Cuando pare el reloj, añadir el agua y la leche con la pastilla de concentrado. Programar 10 minutos, 90 º, velocidad 6.

Cuando faltan 5 minutos para terminar, añadir la tapioca y la sal.

Finalizado el programa, servir, caliente.

Por cierto Tapioca es como una semolablanca y granillosa, lo venden en cualquier supermercado y se usa para sopa.

Nº 670. CREMA DE CALABACIN

INGREDIENTES

800 g de calabacín

200 g cebolla

200 g patatas

apio y 2 puerros

50 g margarina light

200 g leche semidesnatada

ELABORACIÓN

Lo ideal es cocer los ingredientes en olla rápida (5 minutos), para conservar propiedades.

Introducir una vez cocinados los ingredientes en el vaso de la thermomix y programar 30 segundos a velocidad 3 ½ hasta el punto que le agrade. Si lo queremos más fino y cremoso, programar velocidad 8-9, 10 segundos.

Nº 671. CREMA DE CALABACÍN

INGREDIENTES:

· 50 ml de aceite

· 2 cucharadas de mantequilla

· 3 puerros, sólo la parte blanca, o una cebolla

· 2 dientes de ajo

· 700 g. de calabacines pelados y troceados

· 700 ml de leche o agua

· 2 pastillas de caldo de ave o sal

· 7 quesitos en porciones

· Pimienta

PREPARACIÓN:

1. Vierta en el vaso el aceite, la mantequilla, los puerros cortados en rodajas y los ajos, y programe 5 minutos, 100º, velocidad 5.

Pare la máquina, agregue todos los ingredientes restantes, excepto los quesitos, y programe 20 minutos, 100º, velocidad 5. Cuando termine el tiempo, si no ha quedado todo bien triturado, programe 20 segundos en velocidad 6.

2. Agregue los quesitos y programe 5 minutos más a 90º, velocidad 5.

Incorpore más agua o leche si lo desea, rectifique la sazón si fuera necesario y sirva espolvoreada con perejil picado o cebollino.

Advertencia: Si ve que hierve mucho, baje la temperatura a 85º.

Nº 672. CREMA DE CALABACÍN CON QUESITOS

INGREDIENTES:

400 g de calabacín

4 quesitos (o queso del mismo tipo)

1 pastilla de caldo

Agua

PREPARACIÓN

Poner en el vaso el calabacín y la pastilla de caldo. Añadir agua hasta cubrirlo.

Programar 16 minutos, varoma, velocidad 1. Si se utilizan calabacines no congelados, disminuir el tiempo de cocción.

Al final de la cocción añadir los cuatro quesitos. Mezclar 40 segundos a velocidad máxima. Rectificar añadiendo sal y pimienta al gusto.

NOTA: Se pueden añadir dos salchichas de estrasburgo, que se mezclan 20m segundos a velocidad 8.

Nº 673. CREMA DE CALABACÍN Y ARROZ

INGREDIENTES

700 g de calabacines

1/2 cebolla y 2 dientes de ajo

2 patatas medianas

120 g de arroz

50 g de aceite

800 g de agua

especias al gusto y sal (yo hecho pimienta, una pizca de nuez moscada y una pizca de comino molido)

PREPARACIÓN

Echar en el vaso ajos, cebolla y aceite, 2 minutos 100º velocidad 4.

Añadir las patatas peladas y troceadas y el calabacín troceado (yo los pelo todos menos un trozo), el agua, la sal y especias.

Cocer 15 minutos a 100º, velocidad 1. Triturar 1 minuto a velocidad 8. Incorporar el arroz y cocer 15 minutos velocidad 1.

Triturar de nuevo 5-7-9.

Nº 674. CREMA DE CALABAZA

INGREDIENTES

PARA EL SOFRITO:

150 g de cebolla.

100 g de puerro (sólo parte blanca).

70 g de mantequilla.

30 g de aceite.

2 dientes de ajo.

PARA EL RESTO:

600 g de calabaza.

800 g de agua.

100 g de hojas verdes de lechuga.

2 pastillas de caldo.

1 cucharadita de comino.

Pimienta blanca.

PREPARACIÓN

Ponga en el vaso los ingredientes del sofrito y programe 10 minutos a 100º en velocidad 4. Abra y baje con la ayuda de la espátula lo que haya quedado en las paredes.

Añada la calabaza, las pastillas, la lechuga y la mitad del agua. Triture unos segundos. Agregue el resto del agua y vuelva a triturar durante 1 minuto. A continuación, programe 30 minutos a 100º en velocidad 5. Pasados unos minutos, baje a velocidad 4.

Añada agua al gusto y programe 5 minutos a 90º en velocidad 4.

Sírvala en tazas de consomé con taquitos de jamón serrano.

NOTA: Si lo desea, puede montar nata con queso Philadelphia y poner un montoncito sobre la crema. Para ello, ponga la mariposa en las cuchillas y eche en el vaso 250 g de nata líquida, 100 g de queso Philadelphia y un poquito de pimienta blanca. Móntelo en velocidad 3

Nº 675. CREMA DE CANGREJO

INGREDIENTES:

½ Kg. de cangrejos.

6 gambas

½ cebolla.

2 carlotas (zanahorias)

1 cubilete de nata.

1 puerro grande

2 tomates maduros.

1 L o 1 ½ L de agua

½ cubilete de aceite.

1 copa de Brandy (coñac), jerez o vino blanco

1 pastilla de caldo de pescado (unas gotas de tabasco si gusta)

PREPARACIÓN:

Pelar las gambas y poner las pieles y las cabezas junto con los cangrejos y 250 g de agua en el vaso del Thermomix, triturar 3 segundos en velocidad 6 y programar 8 minutos 100º y velocidad 1 (no debe quedar totalmente triturado). Cuando pare, colarlo en un recipiente con un colador muy fino.

Enjuagar el vaso, poner aceite, poner la máquina en velocidad 6 y por el bocal ir echando el puerro, la cebolla y la zanahoria, cuando esté muy picadito programar 8 minutos 100º y velocidad 1. Cuando pare, añadir los tomates, triturar 15 segundos en velocidad 7 y programar 5 minutos 100º, y velocidad 1. Después, añadir el caldo de los cangrejos, pieles y cabezas de gambas y triturar 1 minuto y velocidad 8 hasta que esté muy fino. Añadir el agua restante hasta el nivel de 2 l. del vaso, añadir el coñac, (si gusta picante unas gotas de tabasco) y una pastilla de caldo de pescado y programar 20 minutos 100º, velocidad 2. En el momento de servirla, añadir la nata por encima y los cuerpos de las gambas (si se quiere se rehogan primero en la sartén con agua caliente) .

Nº 676. CREMA DE CANGREJO II

INGREDIENTES:

600 g de cangrejo

900 g de caldo de cocer los cangrejos

200 g de nata liquida

200 g de vino blanco

60 g de brandy

1 pastilla de caldo de pescado o sal

unas gotas de tabasco

Sofrito:

200 g de cebolla

200 g de tomate natural triturado o

2 tomates

60 g de mantequilla.

50 g de maicena.

1 diente de ajo.

1 rama de perejil.

PREPARACIÓN

Ponga a cocer en una cazuela 1 litro de agua con una hoja de laurel, sal y 200 g de vino blanco. Cuando rompa a hervir incorpore los cangrejos y deje cocer entre 4 y 7 minutos(dependiendo del tamaño de los cangrejos)

Ponga en el vaso todos los ingredientes del sofrito y trocee 6 segundos a velocidad 3 1/2. A continuación, programe 7 minutos temperatura 100 y velocidad 3. Incorpore los cangrejos (sin pelar) y triture 4 minutos a velocidad 9. Cuando termine incorpore el agua de la cocción de los cangrejos, el caldo de pescado o sal , programe 5 minutos, 100º velocidad 6 y baje la velocidad de forma progresiva hasta 3. Añada la nata , el brandy y el tabasco. Triture a velocidad 8. Rectifique la sal a su gusto. Cuele la crema y sirva caliente.

Para que quede a su gusto de cremosidad, puedes añadir un poco de agua y remover a velocidad 3. También puedes añadir unas varitas de cangrejo troceadas.

Nº 677. CREMA DE COLIFLOR Y BRÉCOL

INGREDIENTES

Sofrito:

50 g de aceite de oliva virgen, extra

200 g de puerro (sólo la parte blanca) en rodajas

2 dientes de ajo

Resto:

700 g de agua

400 g de coliflor en ramitos pequeños, quitando la parte dura

200 g de brécol en ramitos pequeño , quitando la parte dura

2 pastillas de caldo o sal

Pimienta

PREPARACIÓN

Eche los puerros y los ajos en el vaso y trocéelos 8 segundos En velocidad 3 1/2. Añada el aceite y programe 7 minutos, 100º, velocidad 1. Incorpore el agua y triture 1 minutos en velocidad Máxima. Agregue la coliflor, el brécol y los condimentos y programe 25 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Por último, cuando acabe el tiempo añada 2 cubo más de agua y triture durante 1 minutos en velocidad Máxima. Rectifique la sazón. (puede añadi más agua si lo desea y si no está perfectamente triturado, triturar de nuevo).

Sirva la crema muy caliente o fría poniéndole una rodaja de huevo duro de adorno.

Sugerencia: Si lo desea, a la vez que se hace la crema en temperatura Varoma, puede poner ramitos de coliflor y brécol en el recipiente Varoma para que se hagan al tiempo y después ponerlos en cada plato como adorno.

Nº 678. CREMA DE ESPÁRRAGOS

INGREDIENTES

1 manojo de espárragos verdes

250 g de patatas en trozos pequeños

50 g de aceite de oliva virgen, extra

200 g de puerros cortados en rodajas (sólo la parte blanca)

2 dientes de ajo

2 pastillas de caldo o sal

1 bote de leche evaporada ideal de nestlé, de 410 g

1 l de agua, aproximadamente

Pimienta al gusto

PREPARACIÓN

Arquee los espárragos para que se partan por la parte blanda. Eche la parte dura de los espárragos y el agua en el vaso del Thermomix y tritúrelos primero en velocidad 6 y luego en velocidad Máxima. A continuación programe 10 minutos, 100°, velocidad 4. Cuele a través de un colador fino. Reserve el agua y tire los restos que hayan quedado en el colador.

A continuación ponga en el vaso los puerros partidos en rodajas y los ajos, trocéelos 10 segundos En velocidad 3 1/2. Incorpore el aceite, baje con la espátula los restos que hayan quedado en las paredes del vaso, cierre y programe 7 minutos, 100°, velocidad 1.

Añada la leche y programe 30 segundos En velocidad 6 y otros 30 segundos En velocidad 9 para que se triture todo bien.

Por último, agregue el agua reservada, las patatas troceadas, los calditos o sal y la parte blanda de los espárragos cortados en rodajas pequeñas (incluidas las puntas). Ponga pimienta y programe 25 minutos, 100°, velocidad 1.

Rectifique la sazón y añada más agua si es necesario.

Sugerencia: Si lo desea, puede reservar la crema en el frigorífico y servila fría. También puede utilizar espárragos blancos.

Nº 679. CREMA DE FIESTA

INGREDIENTES:

70 g de aceite de oliva.

3 dientes de ajo grandes (unos 20 gr.)

1 litro de agua.

1 kg. de patatas peladas y troceadas.

2 y 1/2 pastillas de caldo de pescado o sal.

Pimienta recién molida.

1 latita de nata para cocinar "La Lechera" de Nestlé o 200 g de nata líquida (opcional). En su defecto puede poner 200 g de agua.

100 g de anguila ahumada (preferiblemente), u otro ahumado.

50 g de cavar de mújol.

PREPARACIÓN:

Vierta el aceite en el vaso y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada los ajos y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 4. Incorpore el agua, las patatas, las pastillas de caldo o la sal y la pimienta. Programe 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. (Ponga el cestillo invertido sobre la tapadera, en lugar del cubilete, para evitar salpicaduras). Cuando termine, triture durante 30 segundos en velocidad 3. Si lo desea puede añadirle la nata o 200 g más de agua.

Salpimiente y ponga por encima la anguila troceándola previamente con unas tijeras, mezclando bien con la espátula. Sirva en taza de consomé, bien caliente, y ponga encima una cucharadita de caviar de mújol.

Nota: Para que el puré le quede perfecto, triture en velocidad 3, tal y como le indicamos, pues de lo contrario le quedará chicloso.

Nº 680. CREMA DE FOIE

INGREDIENTES:

50 ó 60 g de copos de patata deshidratada

1 litro y medio de leche

1 cucharadita de Bovril

100 g de foie de pato o de oca

1 decilitro de nata líquida

1 lata de trufas (optativo)

sal, pimienta blanca y nuez moscada

PREPARACIÓN:

Poner todos los ingredientes de la receta en el vaso del Thermomix, pero con muy pequeña cantidad de leche, unos 3 decilitros nada más, para que esta al cocer no se salga.

Programar 100º y velocidad 1 hasta que salga vapor por el cubilete.

Añadir el resto de la leche y volver a calentar a 80 ó 90º para que no llegue a cocer y evitar que no se salga.

Se puede variar la consistencia y la textura según el gusto de cada uno. Suprimiendo la nata y haciéndola sólo con leche, no sale tan cremosa.

PRESENTACIÓN

En unas bonitas tazas de consomé, espolvoreado con las trufas muy picaditas, y utilizar el caldo de estas en la elaboración de la crema.

Si se quiere abaratar la receta se puede sustituir el foie por un buen paté o por foie gras, aunque no sale tan exquisito.

Nº 681. CREMA DE GAMBAS Y CALABACÍN

INGREDIENTES:

Para la crema.-

-200 g de gambas pequeñas

-1 cucharada de mantequilla

-1 cucharada de aceite

-2 puerros (sólo la parte blanca)

-1/4 de cebolla

-1 calabacín

- medio cubilete de nata

-2 cubiletes de agua

-sal y pimienta

Para el fumé.-

-Las cabezas y pieles de las gambas

-1/2 cubilete de coñac

-2 cubiletes de agua

PREPARACIÓN

Separa las pieles y las cabezas de las gambas. Reserva los cuerpos.

Pon en el vaso todos los ingredientes del fumé menos el agua, programa a velocidad 5, 100º, 5 minutos Cuando falte 1 minuto para finalizar el tiempo se añade el agua por el bocal. Cuela y reserva. A continuación se enjuaga el vaso y se echa el aceite, la mantequilla, los puerros y la cebolla, se programa velocidad5, 100º, 7 minutos . Se añade el calabacín troceado, la sal y dos cubiletes de agua, se programa velocidad 5, 100º, 10 minutos.

Pasado el tiempo se añade el concentrado del fumé y la nata, se pone velocidad 1, 100º durante 5 minutos

Por último se añade por el bocal los cuerpos de las gambas y se pone 3 minutos todo a 100º y velocidad 1

Nº 682. CREMA DE GARBANZOS

INGREDIENTES:

1/4 de garbanzos cocidos

100 gr de beicon

1 diente de ajo

1/2 cubilete de aceite

1 cebolla pequeña

2 cubiletes de agua

1 pastilla de caldo de carne.

PREPARACIÓN

Poner en el vaso el aceite el beicon y la cebolla. Programar velocidad 8 3 minutos a 100º. Añadir los demas ingredientes junto con el agua y programar velocidad 8 a 100º 5 minutos.

Nº 683. CREMA DE MEJILLONES

INGREDIENTES

Para el recipiente Varoma

1 K y cuarto de mejillones frescos

1/2 l. de agua

SOFRITO:

150 g. de puerro (sólo la parte blanca)

50 g. de aceite

3 dientes de ajo

150 g. de tomate natural triturado

1 manzana verde Grand Smith, pelada y sin corazón

RESTO:

100 g. de biscotes de pan

50 g. de anís seco (o Pernau)

2 pastillas de caldo de pescado

Pimienta recién molida

El agua que admita hasta llenar el vaso

PARA SERVIR:

6 mejillones que habremos reservado

Tomatitos Cherry partidos en rodajitas

PREPARACION:

Limpie los mejillones y depositelos en el recipiente Varoma. Reserve.

Ponga en el vaso de la Thermomix ½ l. de agua y prog. 6 min., temp. Varoma, vel. 2. Cuando acabe, coloque el recipiente Varoma sobre la tapadera y proa. 12 min. temp. Varoma, vel. 2.

Acabado el tiempo, saque y reserve el líquido del vaso. Saque los mejillones de su concha quitándoles el borde negro que les rodea. Resérvelos, separando 6 de ellos para servir.

Ponga en el vaso los ingredientes del sofrito y proa. 10 seg. vel. 5. Baje lo que haya quedado en las paredes con la espátula y vuelva a programar 10 min. temp. Varoma, vel. 2. Cuando termine, añada los mejillones, los biscotes, el anís, y un poco del agua reservada y proa. 2 min. en vel. 9 para que se triture bien.

Baje los restos de las paredes con la espátula y añada el resto del líquido, los calditos, y la pimienta, mezcle 30 seg. en vel. 9. A continuación, proa. 10 min. temp. Varoma, vel. 2.

Cuando termine añada agua hasta llenar el vaso y mezcle 20 seg. en vel. 6. Rectifique la sazón.

Para servirlo trocee los mejillones dejándolos menuditos, eche la crema en tazas de consomé, ponga en el centro un biscote pequeño y sobre él una rodajita de tomate con trocitos de mejillón por encima. Sírvalo muy caliente.

NOTA: También puede espolvorear con perejil picado si lo desea.

Nº 684. CREMA DE NARANJA

INGREDIENTES

2 naranjas

400 g de zanahorias

1 cebolla

750 g de caldo vegetal

1 cucharada de cilantro

pimienta negra recién molida

aceite

sal

PREPARACIÓN:

Picar la cebolla y las zanahorias en velocidad 3 y 1/2 durante 6 segundos

Poner un chorrito (poquito) de aceite y programar 5 minutos temperatura varoma, velocidad 1.

Añadir la naranja picada, el caldo vegetal, la pimienta negra y la sal, y programar 30 minutos velocidad 1, temp.100

Una vez cocido, poner la máquina en velocidad 5-7-9 progresivo para hacer la crema.

Servir adornada de cilantro picado.

Nº 685. CREMA DE NECORAS

INGREDIENTES:

PARA EL PATÉ:

1/2 kg de cangrejos o necoras

1/4 de gambas

1/2 de mejillones

2 varitas de sucedáneo

1/4 parte de cebolla

1 diente de ajo

1/2 cubilete de salsa de tomate o 1 tomate

2 ramitas de perejil

1 pastilla de avecren

1 cucharada de harina

3 cucharadas de pan rallado

70 g de aceite.

Ingredientes para la crema:

agua al gusto

70 a 100 g de nata

1/2 cubilete de sofrito de tomate

PREPARACIÓN:

1ª opción: triturar los cangrejos, junto con las cabezas y pieles de gambas y pasarlos por un colador grande ayudándonos con el liquido de abrir al vapor los mejillones (trituración durante pocos segundos aprox 10 a 15 dependiendo que sean cangrejos o necoras, si trituramos en exceso se nos colaran cascarillas)

2ª opción preparar un fumet con las pieles y cabezas de las gambas junto con 150 g de agua 5' 100º v 5 con este liquido y el de los mejillones nos ayudamos a colar trituración preparamos el sofrito con el aceite, cebolla ,ajo, perejil 3' 100º v5 añadimos el tomate y sofreímos 3'100º v5.al pasar este

tiempo ponemos el resto de los ingredientes (la crema de los cangrejos, las gambas, las varitas, los mejillones, el avecren, la harina y el pan rallado, salpimentamos y programamos 10'100ºv5

CREMA: a la preparación anterior le añadimos agua al gusto, la nata y el sofrito de tomate, salpimentando al gusto programamos 5'100º v3 Notas: es un poco laboriosa pero esta de muerte y quedareis como autenticas profesionales de la cocina

Nº 686. CREMA DE PATATAS Y CALABAZA

INGREDIENTES:

400 g de calabaza

300 g de patatas

2 medidas de agua de la cocción

2 medidas de leche

1 cucharadita de hierbas provenzales

Sal y Pimienta

PREPARACIÓN

Corta las patatas y la calabaza a trozos. Ponlos dentro del Iber Gourmet y cúbrelo con agua. Programa 30 minutos, temperatura máxima, sin velocidad.

Cuela en el cestillo las patatas y la calabaza y reserva dos medidas de agua de la cocción. A continuación vuelve a colocar las patatas y las calabazas. Añade el resto de ingredientes y programa 2 minutos, a la máxima velocidad. Rectifica de sal y comprueba que esté todo bien triturado.

Sirve en soperas individuales bien caliente.

Nº 687. CREMA DE PEPINOS

INGREDIENTES:

800 g de pepinos pelados

5 yogures naturales (pueden ser desnatados)

el zumo de 1/2 limón

6 cubitos de hielo

sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Poner todos los ingredientes en el vaso y triturar durante 2 o 3 minutos en velocidad máxima. Sazonar.

Si se quiere del tiempo no añadir los hielos

Nota: si se quiere también se le puede añadir una lata de nata para cocinar para darle mas consistencia, aunque dejaría de ser una receta ligera.

Nº 688. CREMA DE PIMIENTOS

INGREDIENTES:

Asar en el horno 5 pimientos rojos (enteros) y media cebolla (opcional) en trozos grandes.

Medio litro de nata

1 Pastilla de caldo

PREPARACIÓN:

- Sacar los pimientos del horno y pelarlos, quitando las pepitas.

- Meter en la Thermomix los pimientos, la cebolla, 1 pastilla de caldo, 5-6 minutos, 100ºC, velocidad 4.

- Cuando falte 1 minuto, echar medio litro de nata.

Esta receta es de: Pepe Cubas

Nº 689. CREMA DE PUERROS

INGREDIENTES

300 g puerros

200 g patatas

200 g cebolla

50 g margarina light

400 g leche desnatada

Sal, nuez moscada

ELABORACIÓN

Lo ideal es cocer los ingredientes en olla rápida (5 minutos), para conservar propiedades.

Introducir una vez cocinados los ingredientes en el vaso de la thermomix y programar 30 segundos a velocidad 3 ½ hasta el punto que le agrade. Si lo queremos más fino y cremoso, programar velocidad 8-9, 10 segundos.

Nº 690. CREMA DE REMOLACHA Y TOMATE

INGREDIENTES:

1/2 kg de remolachas cocidas

1/2 kg de tomates muy rojos y maduros

3/4 cub de aceite

1/2 cub de vinagre,sal y pimienta

PREPARACION:

Poner los tomates en el vaso y triturarlos bien.añadir las remolachas peladas y partidas en trozos y triturarlo todo. Añadir el vinagre, el aceite y salpimentar. Mezclar unos segundos mas.

Servir fria y si se desea con unas gotas de nata liquida por encima.

Nº 691. CREMA DE TOMATE

INGREDIENTES

1 Kg de tomates

200 g de cebolla + 1 diente ajo (al gusto)

150 g de patatas

50 g aceite de oliva

1 zanahoria y apio

Sal, nuez moscada o pimentón al gusto

ELABORACIÓN

Lo ideal es cocer los ingredientes en olla rápida (5 minutos), para conservar propiedades.

Introducir una vez cocinados los ingredientes en el vaso de la thermomix y programar 30 segundos a velocidad 3 ½ hasta el punto que le agrade. Si lo queremos más fino y cremoso, programar velocidad 8-9, 10 segundos.

Nº 692. CREMA DE TOMATE Y ZANAHORIA

INGREDIENTES:

1 cucharada de mantequilla

½ cubilete de aceite

2 puerros, sólo la parte blanca

3 zanahorias

½ kg. De tomates rojos o una lata de 112 kg. De tomate triturado

1 diente de ajo

2 pastillas de caldo de ave

1 cucharadita de albahaca

5 cubiletes de agua aproximadamente

Sal

Pimienta

3 cucharadas de perejil, para adornar

PREPARACIÓN:

Ponga en el vaso el aceite, la mantequilla, los puerros, las zanahorias, los tomates y el diente de ajo. Poner el Cestillo (para que no suban los ingredientes) Programe 3' 100º Velocidad 8

Baje a Velocidad 1 y continúe a la misma temperatura 5 minutos más. Pare y añada el agua, las pastillas de caldo, la albahaca, picada y la pimienta.

Programe 20minutos 100º Velocidad 1

Finalmente, con la máquina parada, compruebe la textura de la crema y añada el agua necesaria hasta que adquiera la consistencia deseada.

Pruebe y rectifique la sazón.

Espolvoréela con perejil y sírvala con cuadraditos de pan.

Nº 693. CREMA DE ZANAHORIAS

INGREDIENTES

600 g de patatas

1/2 cebolla pequeña

250 g de zanahorias

2 cucharadas de aceite (20gr.)

2 cucharadas de mantequilla

1 bote de leche evaporada ideal

2 pastillas de caldo (avecrem de pollo va bien)

400 ml. de agua

pimienta

PREPARACIÓN:

Se echa la cebolla y las zanahorias y se trocean 8 segundos velocidad 3 1/2. (Si se hace vacio ayudarse de la espátula). Añadir el aceite y la mantequilla y ponerlo 5 minutos temperatura 100º, velocidad 4. Añadir las patatas troceadas y el resto de los ingredientes y triturar 20 segundos velocidad 6. Finalmente, programar 20 minutos temperatura 100º velocidad 4. Cuando falten 5 minutos bajar a 90º.

Sale muy cremosa y suave.

Y cuando vacieis la Thermomix, para limpiar ya sabéis, agüita hasta la mitad con un chorrito de detergente 20 segundos velocidad 9 y ya está lista para volver a ser usada.

Nº 694. CREMA DE ZANAHORIAS

INGREDIENTES

500 g zanahoria

100 g patatas

150 g cebolla

50 g apio

50 g margarina light vegetal

250 g leche desnatada

200 g agua

Sal y pimienta al gusto

ELABORACIÓN

Lo ideal es cocer los ingredientes en olla rápida (5 minutos), para conservar propiedades.

Introducir una vez cocinados los ingredientes en el vaso de la thermomix y programar 30 segundos a velocidad 3 ½ hasta el punto que le agrade. Si lo queremos más fino y cremoso, programar velocidad 8-9, 10 segundos.

Nº 695. CREMA FINA DE ESPINACAS Y CALABAZA.

INGREDIENTES

250 g de espinacas cocidas al vapor

250 g de calabaza cocida al vapor

3 dados de mantequilla (como las pastillas de caldo concentrado)

c/s de nata liquida

c/s de sal

c/s de pimienta blanca molida

PREPARACIÓN

Triturar las espinacas con la calabaza, añadir la mantequilla dandole temperatura 70ºc y despues la nata suficiente para que aligere la crema y por ultimo la sal y la pimienta. La velocidad dependera de la cantidad que hagais. Yo la suelo hacer a 5 o 6. Las espinacas tienen que ir muy escurridas, ya que si no sale muy líquido.

Nº 696. CREMA FRÍA AL PESTO

INGREDIENTES:

100 g de Parmesano

60 g de hojas de albahaca /reservar unas pocas para adornar)

1 diente de ajo

60 g de piñones/reservar algunos para adornar)

100 g de aceite de oliva virgen

Sal con moderación (el parmesano es sabroso)

1 bote de leche evaporada

1 litro de agua, aproximadamente.

PREPARACIÓN:

Trocee el queso presionando el botón Turbo 5 veces y después rállelo en velocidad 9 hasta que esté perfectamente rallado.

Añada el ajo, los piñones y la albahaca y vuelva a repetir la operación

Incorpore la leche y vuelva a triturar durante 1 minuto para que quede todo bien triturado y homogéneo.

Por último, agregue el resto de los ingredientes y programe 1 minuto más en velocidad 9. Rectifique la sazón si fuera necesario.

Reserve en el frigorífico hasta el momento de servir.

Sirva la sopa, bien fría, adornándola con unas hojas de albahaca y sobre estas unos piñones.

Nº 697. CREMA FRÍA DE AGUACATE

INGREDIENTES

2 aguacates grandes muy maduros

2 cucharadas de zumo de limón

30 g de cebollitas francesas o cebolla corriente

50 g de jerez seco

30 g de mantequilla

1 pastilla de caldo concentrado de carne o de pollo

1 cucharada de Bovril

300 o 400 g de agua o de caldo bueno

500 g de leche

100 o 200 g de nata liquida

Sal y pimienta blanca.

PREPARACIÓN

Pelar los aguacates y trocearlos rociándolos con el zumo de limón para que no se oxiden y ennegrezcan

Poner en el vaso las cebollas o cebollitas y la mantequilla y sofreír a 100º velocidad 25 durante 2-3 minutos

A continuación añadir el jerez a la misma velocidad anterior y la misma temperatura y programar 1 minutos para dejar evaporar el alcohol. Añadir ahora los aguacates, la pastilla de caldo, si se pone, el Bovril, la sal, la pimienta y e agua y triturar muy bien en frío, a una velocidad media llegando incluso a la máxima, hasta conseguir una crema muy fina. Agregar ahora la leche y la nata mezclando ya solo en la velocidad mínima. Si se tiene caldo bueno de pollo es preferible a la pastilla. Si ponemos estas tener cuidado con la sal. Esta crema se puede servir poniendo en cada taza trocitos de aguacate o de pechuga de pollo cocida.

Nº 698. CREMA FRÍA DE ESPÁRRAGOS

INGREDIENTES:

-2 latas de espárragos blancos de 250 g

-3 hojas de gelatina

-1 lata de nata para cocinar LA LECHERA o 200 g de nata líquida

-1 bote grande de LECHE IDEAL

-200 g de agua

-300 g de cubitos de hielo

-2 y 1/2 pastillas de caldo de ave o sal

-3 huevos troceados a velocidad 3'5 (para adornar)

-1 aguacate maduro en trocitos (para adornar)

-cebollino picado (para adornar)

PREPARACIÓN:

Poner la gelatina a remojar en agua fría.

Echar en el vaso el agua con los calditos o la sal y programar 3 minutos a 70 grados y velocidad 2. Añadir la gelatina bien escurrida y mezclar 20 segundos a velocidad 4.

Echar el resto de ingredientes (menos los de adornar), incluido el líquido de los espárragos y programar 2 minutos a velocidad 9. Probar el punto de sal y rectificar si es necesario.

Pasar por chino o colador para evitar las posibles hebras del espárrago.

Servir muy fría, con los trocitos de huevo y aguacate, espolvoreada con el cebollino. Se puede enriquecer la crema, añadiendo 150 g de gambas cocidas y peladas, a la hora de servir.

Nº 699. CREMA FRÍA DE PEPINO

INGREDIENTES

800 g de pepinos pelados.

5 yogures naturales (pueden ser desnatados).

Zumo de ½ limón.

6 cubitos de hielo.

Unas hojas de menta fresca.

Sal y pimienta al gusto.

PREPARACIÓN

1. Ponga todos los ingredientes en el Thermomix, reservando algunas hojas de menta para adornar y triture todo durante 2 o 3 minutos en velocidad máxima 9.

2. Pruébelo y rectifique la sazón. Sírvalo en tazas de consomé decorándolo con un hoja de menta o una rodajita de pepino muy finita en el centro.

Nota: Si lo desea puede añadirle una latita de nata para cocinar de Nestlè.

Nº 700. CREMA MARINERA

INGREDIENTES

2 filetes de pescadilla o merluza

2 filetes de rape

2 carabineros

100 g de gambas

¼ kg. de mejillones

½ cubilete de aceite

2 cubiletes de tomate triturado, o 3 tomates maduros

2 puerros, solamente la parte blanca

2 zanahorias

2 dientes de ajo

1 hoja de laurel

2 ½ cubilete de nata líquida

½ cubilete de brandy

2 pastillas de caldo de pescado

1 litro de agua

Pimienta y azafrán

Unas gotas de tabasco

Perejil

PREPARACIÓN

Hervir los mejillones, y reservar por separado el agua de la cocción y los mejillones.

Pelar las gambas y los carabineros. Poner las cabezas y las cáscaras en el vaso thermomix con dos cubiletes de agua. Cerrar y tapar con el colador en velocidad 1, temperatura 100º durante 5 minutos. Colar y reservar el caldo obtenido junto con el de los mejillones, y se enjuaga bien el vaso.

Se ponen en el vaso los ingredientes restantes, excepto la nata, el brandy, el agua, el perejil y los pescados, cerrar y tapar con el colador. Triturar, progresivamente, a velocidades 3-5-7 unos segundos, destapar, limpiar bien las paredes del vaso con la espátula, se pone el cestillo y se pone el pescado a velocidad 1, a 100º durante 15 minutos. Se añaden las gambas y los

carabineros al cestillo, y se incorpora al vaso la nata, el brandy, el caldo reservado y 4 cubiletes de agua.

Se programa velocidad 1, a 100º durante 10 minutos.

Verter el pescado del cestillo y los mejillones reservados, en el vaso y triturar hasta que se forme una crema homogénea.

Si se quiere, reservar alguna gamba para adornar.

Rectificar la sazón, y comprobar la consistencia de la crema, añadiendo más agua si fuera necesario.

Espolvorear con perejil.

Nº 701. CREMA NORUEGA DE SALMÓN

INGREDIENTES:

150 g de salmón ahumado
200 g de gambas
50 g de aceite
500 g de agua
50 g de mantequilla
50 g de whisky
2 zanahorias
½ pastilla de caldo de pescado
3 puerros
1 diente de ajo
7 u 8 champiñones o setas de cardo
1 cayena (opcional)
500 g de agua
400 g de nata líquida
caviar de salmón a gusto

PREPARACIÓN:

Fumet: pelar las Gambas. Reservar los cuerpos para la crema e introducir las cabezas y las pieles en el vaso. Introducir en el vaso el whisky, agua y las pastillas de caldo. Programar 5 minutos, temperatura 100, velocidad 6. Filtrar por el colador metálico y reservar. Resto: poner en el vaso el ajo, 50 g de mantequilla y 50 g de aceite. Programar 2 minutos, temperatura varoma, velocidad 2. Añadir los 3 puerros cortados en aros, las 2 zanahorias y las setas. Trocear las verduras 30 segundos a velocidad 5. Programar 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 2. Bajar con la espátula lo que queda en las paredes del vaso.Agregar el fumet reservado, ½ litro de agua y la cayena. Programar 15 minutos, temperatura 100, velocidad 5. Cuando pare, incorporar los 400 g de nata, el salmón ahumado y los cuerpos de las gambas. Programar 8 segundos a velocidad 3 y ½. Dejar reposar un minuto para que con el calor se hagan las gambas. Rectificar la sal y agua si fuese necesario. Pasar a sopera o cuencos individuales y adornar con caviar de salmón

Nº 702. CREMA PIMIENTOS PIQUILLO PILI

INGREDIENTES:

1 bote leche evaporada
5 pimientos rojos asados de bote
3 cucharadas rasas de mantequilla
2 cucharadas rasas harina
2 cucharadas aceite
2 cubiletes agua
1/2 pastilla maggy o sal a gusto
1/2 cebollita
1 cubilete largo nata liquida

PREPARACIÓN

Sofreimos la cebolla con la mantequilla y aceite 4 minutos, 100º, velocidad 4. Incorporamos la harina, y lo dejamos 2 ó 3 minutos más, a la misma temperatura. Añadimos el resto de los ingredientes, excepto la nata (leche ideal, pimientos, agua, maggy) y programar 7 minutos, 100º, velocidad 4.

Por último echamos la nata liquida y mezclamos todo unos segundos, sin temperatura y a velocidad máxima para que tenga buena textura.

Nota: se servirá con queso rallado y tostones. Esta crema se puede tomar fria o caliente.

Nº 703. CREMA VEGETAL

INGREDIENTES

300 g de judias verdes

100 g zanahoria

200 g cebolla

2 pimientos verdes

200 g acelgas

200 g patatas

50 g aceite de oliva

Sal y pimienta al gusto

ELABORACIÓN

Lo ideal es cocer los ingredientes en olla rápida (5 minutos), para conservar propiedades.

Introducir una vez cocinados los ingredientes en el vaso de la thermomix y programar 30 segundos a velocidad 3 ½ hasta el punto que le agrade. Si lo queremos más fino y cremoso, programar velocidad 8-9, 10 segundos.

Nº 704. GAZPACHO A LO POBRE

INGREDIENTES:

1 cebolla mediana

1 pepino grande

aceite, vinagre, sal

agua fresca.

Preparación:

Cortar el pepino a taquitos + la cebolla muy picada.

Aliñar con aceite, sal y vinagre, añadiendo agua fresca.

Esta receta es de: Souffle

Gazpacho Blanquita (para régimen)

Ingredientes

1 Kg de tomates maduros

1 pimiento verde

1 diente de ajo pelado

2 cucharadas de aceite de oliva

sal

vinagre al gusto

PREPARACIÓN:

Lavar las verduras. Echar en el vaso los tomates cortados en trozos grandes, el pimiento sin pepitas, el ajo, la sal, aceite, y vinagre.

Batir a velocidad 5 unos minutos.

Pasar por el chino para que quede una crema fina.

Lo importante para que sea de dieta es controlar el aceite, el ajo y por supuesto, no poner pan.

Nº 705. GAZPACHO ANDALUZ

INGREDIENTES

1 Kg de Tomates

1 Trozo de pimiento rojo

1 Diente de ajo

1 Trozo pequeño de cebolla

1 Pepino

½ cubilete de aceite

Sal, vinagre, comino.

PREPARACIÓN

Ponga todos los ingredientes en el vaso del Thermomix.

Tape el cierre y programe velocidad 4 - 8 - 12 deteniéndose un poco en cada una de ellas, sobre todo en la velocidad 8 dependiendo de los tomates.

A continuación, añada agua al gusto.

Nota: si quiere el gazpacho mas rojo ,añada el aceite una vez triturado todo.

Nº 706. GAZPACHO DE AGUACATE

INGREDIENTES:

2 aguacates

1 diente de ajo

2 limones

1 vaso de aceite de oliva

1 litro de agua

sal y pimienta negra recién molida

PREPARACIÓN:

Pelar y deshuesar los aguacates.

Exprimir los limones y pelar los ajos.

Triturar en el Thermomix los aguacates junto con el zumo de los limones, el ajo y la sal. Poner el cubilete y a velocidad 5 ir añadiendo poco a poco el aceite que pondremos en la tapa.

Una vez emulsionado, añadir el agua y remover en velocidad 3 unos segundos.

Añadir la pimienta y meter en el frigorífico hasta el momento de servir.

Servir muy frío acompañado de dados de pan y huevo duro picado.

Nº 707. GAZPACHO DE AJOS LÍQUIDO, BLANCO, DE LA ALPUJARRA

INGREDIENTES:

Ajo,

aceite,

sal,

vinagre,

agua

PREPARACIÓN:

Majar los dientes de ajo con sal y + una vinagreta ligando aceite de oliva, claro, con vinagre de vino diluida en agua.

Se puede añadir pan sentado, remojado y escurrido

Nº 708. GAZPACHO DE CILANTRO

INGREDIENTES A

40g de cilandro fresco

40g de pan blanco

2 dientes de ajo

2 yemas de huevo duro

INGREDIENTES B

70g de aceite de oliva

20g de buen vinagre

Sal

1 1/2 litro de agua aprox.

INGREDIENTES C

2 claras de huevoa cocidas

100g de hojas de lechugas sin el nervio central

PREPARACION:

1- Trocee las claras de huevos durante 2 segundos en velocidad 3 1/2. Sáquelas y reservelas.

2-Trocee la lechuga, cubierta de agua, durante 15 segundos en Vel 3 1/2 Escurrala y reserve.

3- Ponga los ingredientes de lista A y tritúrelos durante 30 segundos Vel 4

4-Añada los ingredientes de la lista B y vaya pasando progresivamente por las velocidades hasta llegar a la máxima;manténgalo en esa velocidad 2'

5-Pruebe el punto de sal y vinagre y añada mas agua si fuera necesario.

Sírvalo muy frío con la lechuga troceadita y las claras de huevo.

Nº 709. GAZPACHO DE FRESONES

INGREDIENTES:

500 g. de fresones
1/2 cebolla mediana,
1 diente de ajo,
1 pepino pequeño,
1/2 pimiento verde,
2 rebanadas de pan seco,
6 cucharadas de aceite de oliva,
3 cucharadas de vinagre de Módena,
sal.

PREPARACIÓN:

1) Lavar las fresas, escurrirlas a fondo, quitarles el rabillo y cortarlas en 4 (si son grandes, cortarlas en más pedazos). Ponerlas en un frasco de cristal de boca ancha y seguidamente incorporar el vinagre, debiendo cubrirlas. Cerrar el frasco herméticamente.

2) Guardar en un lugar fresco, seco y oscuro durante 2-3 días, observando cada día cómo se tiñe el vinagre progresivamente. 3) Al cabo de este tiempo, el vinagre se habrá teñido de rojo. Colar el vinagre a través de una gasa y ponerlo en otro frasco o vinagrera. Tirar las fresas.

NOTA: El intenso sabor de este vinagre es bastante efímero, por lo que recomiendo consumirlo enseguida y hacerlo en pequeñas cantidades cada vez.

Variación: he hecho la prueba de aromatizar con fresas el vinagre de Módena y el resultado ha sido altamente satisfactorio.

Nº 710. GAZPACHO DE FRUTAS

INGREDIENTES:

2 melocotones amarillos

2 nectarinas de pulpa amarilla

2 ciruelas rojas

1 diente de ajo pequeño

½ pimiento rojo

1 vaso de aceite de oliva

vinagre de vino blanco y de Módena

sal y pimienta negra molida

PREPARACIÓN:

Pelar todos los ingredientes y deshuesarlos y triturados en el Thermomix.

Añadir al gusto y servir muy frío

Nº 711. GAZPACHO DE HABAS, ALMENDRAS O PIÑONES

INGREDIENTES:

3 huevos

¼ litro de aceite

ajos, sal y vinagre

½ kg de pan blanco

½ kg de habas, almendras o piñones

PREPARACIÓN:

Ponemos las habas, las almendras o los piñones en remojo 24 horas antes.

Una vez peladas, las ponemos en el vaso del Thermomix y le añadimos la miga de pan, los huevos, los ajos, un poco de vinagre y un poco de agua.

Ponemos encima de la tapadera del Thermomix el cubilete y los ponemos en marcha en velocidad 5, añadiéndole poco a poco el aceite que iremos poniendo en la tapa, como si hiciéramos mayonesa.

Una vez conseguida la masa, le añadiremos agua al gusto, la sal y el vinagre, removiéndolo con la espátula.

Como guarnición le pondremos daditos de melón, manzana y pasas.

Se sirve muy frío.

NOTA: Es una receta del Restaurante El CHURRASCO de Córdoba. Para el Thermomix-21, poner la mitad de cantidad de ingredientes.

Nº 712. GAZPACHO DE MELON

INGREDIENTES:

1 melón maduro

1 cebolla pequeña

1 pimiento rojo

1 tomate

25 g de pan

1 diente de ajo

1 vaso de aceite de oliva

1 chorro de vinagre

sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Se corta el melón longitudinalmente, lo despepitamos y sacamos la chicha.

Pelamos y cortamos todos los ingredientes que haya que pelar y lo ponemos todo en el Thermomix 3 minutos a velocidad 5,7,9 progresivamente.

Terminar de aliñar al gusto.

Se sirve muy frío.

Una vez vaciado el melón (y cortado a lo largo), guardamos una de las mitades para rellenarla con el gazpacho, disponiéndolo en un plato bonito o bien cubierto por una hoja grande (de morera, por ejemplo).

Si sacamos las bolitas de melón con un sacabocados quedaran muy decorativas sobre el gazpacho.

También podemos picar un poco de jamón serrano.

Nº 713. GAZPACHO DE PIMIENTO

INGREDIENTES:

1 Kg. de tomates muy rojos y maduros

200 g aprox. de pimiento rojo (1 grandecito)

2 dientes de ajo

30 g de cebolla

100 g de aceite de oliva

sal y pimienta

2 cucharaditas de cominos

1 bandeja de hielo

8 ó 10 hojas de albahaca fresca

PREPARACIÓN:

Ponga en el vaso todos los ingredientes menos el hielo y el aceite y triture 30 segundos en velocidad 3 y medio.

Añada los hielos y programe 3 minutos en velocidad máxima

Cuando pare, añada el aceite y mezcle unos segundos en velocidad 2 con la espátula.

Revise la sazón y añada agua si es necesario.

No se pone vinagre, pero si lo desea puede añadírselo.

Nº 714. GAZPACHO DE REMOLACHA I

INGREDIENTES:

3 remolachas ya cocidas, envasadas al vacío

Una tajada grande de melón (aprox el mismo peso que la remolacha)

1 cebolla tierna mediana

aceite de oliva

vinagre y sal

PREPARACIÓN:

Una vez troceado y peladas las verduras que lo necesiten, poner en el Thermomix todo junto y programar 3 minutos a velocidad 5, 7 y 9 progresivo.

Servir muy frío.

Nº 715. GAZPACHO DE REMOLACHA II

INGREDIENTES:

500 g de remolacha cocidas y envasadas al vacío

1 kg de tomates maduros

2 dientes de ajo

1 vaso de aceite de oliva

2 vasos de agua

vinagre, sal y pimienta negra recién molida

PREPARACIÓN:

Poner en le vaso del Thermomix los tomates y la remolacha junto con el ajo, triturando a velocidad 5, 7 y 9 progresivamente unos segundos.

luego poner encima el cubilete y a velocidad 5 añadiendo el aceite que iremos poniendo en la tapa hasta que este bien emulsionado.

Añadir el agua, el vinagre, la sal y la pimienta y remover con la espátula.

Añadir más aceite si fuera necesario.

Servir muy frío, preferentemente en cuencos blancos para que haga contraste con el bello color del gazpacho.

Nº 716. GAZPACHO DE TRIGUEROS

INGREDIENTES

200 g de aceite

100 g de leche

Un puñado de miga de pan

1 diente de ajo

Un manojo de espárragos trigueros

Vinagre

Sal

800 g de agua para cocer los espárragos

PREPARACIÓN:

Huevo duro

Jamón serrano

Picatostes

PREPARACIÓN:

Lavar bien los espárragos y quitarles la parte dura, colocarlos en la bandeja del recipiente varoma, poniendo un poco de sal por encima, en el recipiente varoma, podemos poner los huevos que vamos a utilizar para adornar para que se pongan duros, reservar.

Poner en el vaso de la Thermomix 500 g de agua, cerrar y colocar encima el recipiente Varoma que tenemos reservado, programar 30 minutos temperatura varoma, velocidad 1.

Cuando termine el tiempo, espere un poco a que baje la temperatura antes de abrirlo, comprobar que los espárragos están cocidos, cortar algunas puntas para adornar.

Se apartan y se enfrían junto con los huevos, que los podemos poner en agua fría para pelarlos.

Vaciar el agua del vaso de la Thermomix y reservarla, secar un poco, y picar los huevos, 1 segundo, velocidad 3 ½ , reservar

Sin lavar el vaso, preparar una mayonesa sin huevo, siguiendo la técnica del libro Un nuevo Amanecer, pág.18, con la leche y el aceite, y añadir la miga de pan, el ajo, los espárragos, 300 g del agua de cocer los espárragos, vinagre y sal al gusto. Batir todo junto.

Sevir muy frío en taza de consomé poniendo trozos de huevo duro, trocitos de jamón serrano, las puntas de espárragos y los picatostes, añadiendo a continuación el gazpacho.

Nº 717. GAZPACHO DE HIERBABUENA

INGREDIENTES:

2 huevos duros

2 dientes de ajo

1 bollo de pan

3 cucharadas de aceite

2 " de vinagre

1 rama de hierbabuena

sal

PREPARACIÓN:

Dejar el pan a remojo.

Cocer los huevos.

Pan escurrido + ajo picado + yemas + hojas de hierbabuena lavadas.

Triturar a la vez que se + el aceite, sal y vinagre.

Servir frió con las claras picadas por encima.

Nº 718. GAZPACHO DE PIMIENTOS

INGREDIENTES

1 Kg de tomates muy rojos y maduros

200 g aproximadamente de pimiento rojo (1 grandecito)

2 dientes de ajo

30 g de cebolla

100 g de aceite de oliva

Sal y pimienta

1 cucharadita de cominos

1 bandeja de hielos

8 ó 10 hojas de albahaca fresca.

PREPARACIÓN

Ponga en el vaso todos los ingredientes menos el hielo y triture 30 segundos en velocidad 3 ½.

Añada los hielos y programe 3 minutos en velocidad máxima.

Cuando pare, añada el aceite y mezcle unos segundos en velocidad 2 o con la espátula. Revise la sazón y añada agua si es necesario

NOTA: No se pone vinagre pero, si lo desea, puede añadírselo.

Nº 719. GAZPACHO MANCHEGO

INGREDIENTES

.100 g de aceite

.1 cebolla grande

½ pimiento rojo

. ½ p1miento verde

. 250 g de tomate triturado

. 800 g de pollo y conejo a trozos

1 paquete de tortas troceadas de gazpachos

2 cucharadas de pebrella

.1 cucharadita de orégano

. azafrán

sal

PREPARACIÓN:

Calentar el aceite, 5 minutos temperatura varoma, velocidad 1. Añadir la cebolla y los pimientos y trocear en yel3 ½ . Freír 10 minutos en Varoma velocidad 1. Agregar el tomate y seguir friendo 5 minutos más. Añadir la carne y continuar sofriendo durante 3 minutos

Llenar el vaso justa arriba de agua, añadir las especies y la sal. Cocinar programando 30 minutos a. 100º, velocidad 1. Agregar la pasta de gazpacho y seguir cocinando 10 min, 100º, velocidad 1.

Dejar reposar unos minutos antes de servir.

Nº 720. GAZPACHO VERDE

INGREDIENTES:

1 pimiento verde

150 g de lechuga

1 trocito de cebolla

350 g de pan

1 diente de ajo

1 tacita de aceite

1/2 tacita de vinagre

sal

1 l de agua

PREPARACIÓN:

Triturar, + a. + sal + v.(bueno, ya sabéis)

Pasar por chino añadiéndole agua a la vez.

Servir frió con guarnición de tiras finas de lechuga y pimientos

Nº 721. POTITOS PARA NIÑOS

POTITO 1

50 g zanahoria

40 g ternera

50 g patata

20 g arroz

3 cubiletes agua,

1 pizca sal y

1cucharada de aceite al final.

POTITO 2

3 hojas de lechuga

50 g zanahoria

40 g pollo

50 g patata

3 cubiletes agua,

1 pizca sal y

1cucharada de aceite al final.

POTITO 3

100 g verduras surtidas

40 g pollo

50 g patata 3 cubiletes agua,

1 pizca sal y

1cucharada de aceite al final.

POTITO 4

75 g judías verdes

40 g merluza

50 g patata

1 cucharadita tapioca

3 cubiletes agua,

1 pizca sal y

1cucharada de aceite al final.

POTITO 5

100 g zanahoria

1 poco de apio

50 g jamón de York

50 g patata

1 cucharadita tapioca

3 cubiletes agua,

1 pizca sal y

1cucharada de aceite al final.

POTITO 6

30 g zanahoria

30 g calabacín

40 g pescado, pollo o ternera

50 g de patata

3 cubiletes agua,

1 pizca sal y

1cucharada de aceite al final.

POTITO 7

50 g zanahoria

50 g calabaza

1 hoja de acelga

40 g pollo

2 cucharaditas arroz

3 cubiletes agua,

1 pizca sal y

1cucharada de aceite al final.

POTITO 8

2 zanahorias

1 hoja de acelga

50 g pollo

50 g patata

3 cubiletes agua,

1 pizca sal y

1cucharada de aceite al final.

POTITO 9

½ calabacín

4 hojas de lechuga

1 rodaja de puerro

50 g pescado

1 patata o 50 g de calabaza

3 cubiletes agua,

1 pizca sal y

1cucharada de aceite al final.

Nº 722. PURÉ DE BERENJENAS

INGREDIENTES

PREPARACIÓN

Hervir berenjenas en el cestillo (la cantidad: las que os quepan) hasta que queden blandas, yo las tuve aprox. 20 minutos.

Colar el agua. Secar el vaso. Calentar aceite a temperatura Varoma y añadir por el bocal a velocidad 8, unos cuantos ajos (la cantidad: según vuestro gusto). Poner velocidad 2 y echar las berenjenas.

Añadir sal y especias al gusto (yo eché cominos y un poco de picante). Dejar unos 15 minutos y comerlo con pan de pita tostado en el horno.

Nº 723. PURES DE FRUTAS

FRUTA 1

- ½ plátano maduro
- ½ naranja pelada (sin parte blanca)
- ½ manzana madura y zumo de limón

3 minutos, temperatura 40º, velocidad 4

FRUTA 2

- 1 plátano maduro
- 1 pera madura
- 1 naranja de zumo bien pelada

3 minutos, temperatura 40º, velocidad 4

FRUTA 3

- 1 yogurt natural
- 2 frutas a elegir
- 3 galletas

3 minutos, temperatura 40º, velocidad 4

Nº 724. PURÉ DE CALABAZA Y PATATA

INGREDIENTES:

500 g de calabaza pelada y cortada en trocitos

300 g de patata pelada y cortada en trocitos

1 cebolla grande

40 g de aceite de oliva

100 g (un cubilete) de leche

sal (a gusto)

PREPARACIÓN:

Pelar la cebolla y partirla en cuatro trozos, echar en el vaso y trocear 6 segundos a velocidad 3 ½. Añadir el aceite y programar 3 minutos, 100º velocidad 1.

Poner la mariposa en las cuchillas y echar la calabaza y patata, la leche y la sal. Programar 20 minutos, 100º, velocidad 1.

Al terminar, quitar la mariposa y batir 15 segundos a velocidad 6 (con cuidado y manteniendo el vaso tapado para no quemarnos).

Nº 725. PURÉ DE ZANAHORIA

INGREDIENTES:

500 g de zanahorias

200 g de coliflor

una patata mediana

una cebolla mediana

50 g de aceite

750 g de agua

una pastilla de caldo de verduras o sal

pimienta

una "pizca" de nuez moscada

PREPARACIÓN

Poner el aceite en el vaso 3" Varoma velocidad 1. Añadir la cebolla 2" Varoma velocidad 1. Triturar a 3/5 unos segundos

Poner la mariposa en las cuchillas y añadir el resto de los ingredientes, 30" 100º velocidad 1 (se puede poner en Varoma para que evapore líquido, depende del gusto)

Quitar la mariposa, y triturar 30 segundo 5-7-9

Observaciones: Yo utilicé las zanahorias y coliflor congeladas, ya que por mi horario me es imposible compra muy a diario, si son frescas se puede reducir el tiempo de cocción

Nº 726. PURÉ DE REMOLACHA ASADA CON MOUSSE DE QUESO MASCARPONE

INGREDIENTES

-300 g de remolacha
100 gr.. de aceite de oliva
40 g de queso Mascarpone.
5 g de nata líquida
pimienta de sechouan
sal
ciboulette picado
sésamo

PREPARACIÓN:

Es un preparado muy sencillo y natural, cuya presencia depende en buena medida de la copa o plato en la que va servido.

La preparación es bien sencilla; empezaremos por cortar los tallos de la remolacha; las lavaremos exhaustivamente y a continuación las envolveremos en papel de aluminio. Previamente deberemos untar dicho papel con aceite; con el fin de que no se adhieran en la cocción. Una vez tengamos envueltas todas las remolachas en papel de aluminio, las asaremos. Precalentaremos un horno a 100 grados, y coceremos las remolachas durante 3 horas y media. También es posible realizar una cocción mas rápida a una mayor temperatura, pero es mas aconsejable cocerla en menor temperatura y mas tiempo, queda mucho mas tierna. Retiraremos las remolachas del horno, y le retiraremos el papel de aluminio. Las pelaremos, mucho mejor en caliente dado que la piel se desprende con mayor facilidad y las cortaremos en 4 partes aproximadamente.

Ponemos la remolacha en el vaso del Thermomix y le daremos unos golpes de turbo y deberemos añadir un poco de agua mineral, para que sea posible el triturado. El agua la deberemos añadir progresivamente, según la necesidad del momento. Luego programaremos 5-7-9. Una vez triturada y emulsionada la remolacha, la podemos colar por un tamiz o bien por el cestillo , así eliminaremos todos los grumos e impurezas (si lo creéis necesario). Posteriormente rectificaremos de sal y pimienta.

Reservaremos en frío hasta el momento de servir.

A continuación haremos en la Thermomix una mousse de Mascarpone montaremos la nata, junto con el queso crema, el mascarpone.

Emulsionaremos la nata y el queso hasta lograr una textura densa, que tenga cuerpo y se mantenga en el plato o copa. Una vez montada la mousse de mascarpone, la arreglaremos igualmente de sal y pimienta. El cebollino lo deberemos picar muy finamente.

Montaremos la copa siguiendo las siguientes instrucciones.

Rellenaremos un biberón dosificador con la crema de remolacha.

Usaremos para el montaje bien una copa de cóctel, si es para presentar en un plato de ración, o bien en un vaso de chupito si pretendemos servir 1 aperitivo.

Rellenaremos la mitad de la copa con el puré de remolacha, que colocaremos con la ayuda del biberón dosificador, que resulta muy útil por su limpieza. Sobre la crema de remolacha colocaremos la mousse de queso mascarpone, que deberemos mantener siempre en frío.

Por último decoraremos la copa con cebollino picado, con pimienta de sechouan y con sésamo

Nº 727. SALMOREJO DE MANGO

INGREDIENTES:

1 mango maduro

1 tomate grande, maduro

1 pimiento rojo pequeño

½ cebolla

25 g de almendras.

200 g de aceite (aproximadamente).

50 g de vinagre y sal al gusto

Trozo de pan en migas.

Como acompañamiento, ahumados, pasas, etc

PREPARACIÓN:

Se tritura todo en velocidades 5-7-9 y se acompaña con los ahumados o las pasas, etc.

Nº 728. SOPA DE ALMENDRAS

INGREDIENTES:

150 g Almendras tostadas (no saladas)

1 cebolla mediana

3 cucharadas de mantequilla

1 ½ agua

Sal

10 rebanadas de pan frito o tostado

PREPARACIÓN

Pulverizamos las almendras y reservamos. Troceamos la cebolla y la sofreimos con la mantequilla 10 minutos (temperatura varoma, velocidad 1) Añadimos después las almendras pulverizadas y rehogamos otros 3 minutos. Incorporamos el agua y la sal, y programamos 12 minutos, velocidad 2, 100º.

Cuando haya terminado, introducimos en el vaso unas 10 rebanadas del pan que habremos frito o tostado con anterioridad. Dejamos 10 minutos reposar en el vaso y luego trituramos la sopa muy fina. Reposar unos minutos y servir muy caliente.

Nº 729. SOPA DE AJO

INGREDIENTES:

4 ó 5 dientes de ajo

50 g (1/2 cubilete) de aceite

1 cucharada de pimentón

1 1/4 litros (12 1/2 cubiletes) de agua

2 pastillas de caldo

2 ó 3 huevos

Unas rebanaditas de pan, finas

PREPARACIÓN

* Ponga el aceite en el vaso y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Pare la máquina, añada los ajos y trocéelos durante 5 segundos a velocidad 3 1/2. Déjelos que se sofrían con la máquina parada y a continuación agregue el pimentón, mezclándolo durante 5 segundos a velocidad 5.

Seguidamente, incorpore el agua y las pastillas de caldo y programe 15 minutos, temperatura 100º velocidad 1. Cuando el agua esté hirviendo, añada los huevos ligeramente batidos, y programe 2 minutos, temperatura 90º velocidad 1.

Por último, incorpore las rebanadas de pan y deje en reposo unos minutos.

NOTA: Puede aumentar a litro y medio de agua, si lo desea.

Nº 730. SOPA DE CALABAZA

INGREDIENTES

450 g de calabaza

3 cucharadas de nata

1 l de caldo de pollo

1 cucharada de butter;

una pizca de azúcar

albahaca

225 g zanahorias

1 cebolla

3 tomates frescos o una lata de tomate entero pelado

PREPARACIÓN

Triturar la cebolla en velocidad 5 durante 5 segundos. Añadir mantequilla y calentar durante 3 minutos a 80 ºC en posición 1. Añadir la calabaza, las zanahorias y la albahaca, triturándolos en velocidad 4 durante 20 segundos. Añadir el caldo y cocinar durante 10 minutos a 98ºC. Añadir el resto de ingredients y cocinar durante 1 minuto más.

Pulverizar en velocidad 8 durante 7 segundos.

Nº 731. SOPA DE CEBOLLA

INGREDIENTES:

400 g de cebolla cortada en juliana

15 g de aceite de oliva

4 huevos

Pan tostado cortado en sopas finas

Queso parmesano rallado

1 L. de agua

PREPARACIÓN:

Poner la cebolla con el aceite 5 minutos velocidad 1 Tep.100.

Añadir el agua y cocer 20 minutos vel1 tem.100

Repartir el pan en 4 cazuelillas de barro y añadirles la sopa por encima.

Poner un huevo en cada cazuelilla y espolvorear con el queso rallado.

Gratinar y servir.

Debe quedar el huevo con la clara cuajada y la yema blanda, y está riquísima

Nº 732. SOPA DE CEBOLLA A LA CREMA

INGREDIENTES:

6 cebollas

2 cubiletes de leche

1 cubilete de caldo

1 cucharada de harina

1 cucharadita de zumo de limón

1 cucharada de mantequilla

2 cucharadas de parmesano rallado

sal y pimienta

4 rebanadas de pan.

PREPARACIÓN

Poner en el vaso, las cebollas cortada a trozos y la mantequilla ,programar 5 minutos a 100º velocidad 4 1/2. Añadir la leche ,la harina, el caldo la sal y la pimienta y el zumo de limón, programar 8 minutos a 90º velocidad 4 1/2.

Poner en cazuelitas individuales, una rebanada de pan a cada una, encima se pone la sopa caliente y espolvorea, con el queso y se pone a gratinar.

Nº 733. SOPA DE FLAN AL VAROMA

INGREDIENTES:

Ingredientes para el sofrito:

50 g de aceite

3 puerros (sólo parte blanca)

1 zanahoria

1 diente de ajo

Ingredientes para la sopa :

1 l de agua

1 pechuga de pollo en trocitos pequeños

2 huevos duros

2 pastillas de caldo de ave

Perejil para espolvorear

Pimienta

50 g de jerez

Ingredientes para el flan:

4 huevos

500 g de leche

1 cucharadita de sal

PREPARACIÓN:

FLAN:

Eche en el vaso los ingredientes del flan y bátalos durante 10 segundos en velocidad 4.

Vierta la preparación en un molde de albal rectangular, cúbralo con papel albal y colóquelo en el recipiente Varoma, tápelo y reserve.

SOPA

Ponga los ingredientes del sofrito en el vaso, excepto el aceite y tritúrelos durante 20 segundos en velocidad 5.

Destape el vaso, con la espátula. limpie las paredes del vaso y añada el aceite, programe 5 minutos, 100° y velocidad 1.

Añada la mitad de agua y triture 3º segundos En velocidad 5 y luego unos segundos en velocidad 9 hasta que esté perfectamente triturado.

Añadir el agua restante y el resto de los ingredientes de la sopa menos los huevos duros, el perejil y el jerez y programe 19 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1.

Cuando empiece a hervir quite el cubilete del vaso y coloque encima de la tapa el recipiente Varoma con el preparado del flan y programe 30 minutos más en temperatura Varoma y velocidad 2 ½ .

Cuando el flan esté frío córtelo

En dados pequeños y viértalo junto con los huevos duros picaditos en una sopera y eche por encima de la sopa

Nº 734. SOPA DE MALLORCA

INGREDIENTES:

300 g de repollo
1!2 cubilete de aceite
1 patata mediana
1 zanahoria
1 pimiento verde
2 diebtes de ajo
1 cebolla
50 g de sobresada
2 pastillas de caldo de carne
10 cubiletes de agua
sal y pimienta.

PREPARACIÓN

Trocear ligeramente el repollo, y viertalo en el vaso de la thermomix.Trabaje a velocidad 3 a 4 en golpes rapidos hasta que quede bien picadito. Pongalo en el cestillo, y reserve.

Vierta en el vaso todos los ingredientes y la mitad del agua. Tape, ponga el cubilete y ponga velocidad 5-7-9,hasta que quede todo bien triturado. Introduzca el cestillo con el repollo.Programar velocidad 3, temperatura 100 grados, 25 minutos. Al terminar el tiempo, compruebe si el repollo esta bien cocido. Retire el cestillo y reserve.

Añada el agua restante y programe de nuevo a la misma velocidad y temperatura, durante 10 minutos.

Vierta el repollo que teniamos reservado en el cestillo, en el vaso, rectifique la sazon, añada mas agua si fuera necesario.

Nº 735. SOPA DE PIMIENTOS ROJOS

INGREDIENTES:

Sal y pimienta

400 g agua

200 g leche

2 cubiletes de caldo de pollo

2 pimientos rojos

30 g arroz

1 pellizcan la pimienta roja

PREPARACIÓN

Coloque todos los ingredientes en el vaso. Mezcla durante 5 segundos a velocidad turbo. Programe a continuación 7 minutos, 100º, velocidad 4.

Sirva caliente, la guarnición con cuscurrones de ajo.

SUGERENCIA: Moler el arroz en la thermomix, unos 30 segundos, velocidad 9. Entonces agregue ingredientes restantes.

Nº 736. SOPA DE TOMATE

INGREDIENTES:

Pan del día anterior (250 g)

1/2 vaso de aceite de oliva (100 cc)

2 pimientos verdes

1 cebolla

1 kg de tomate natural triturado

1 manojito de hierbabuena

sal.

1 ½ l de agua

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso los pimientos y la cebolla.

Programar 5 segundos a velocidad 3 1/2. Añadir el aceite y programar 5 minutos a 100 º y velocidad 1. Echar el tomate y programar 20 minutos a 100 º y velocidad 1. Una vez terminado el tiempo, triturar todo a velocidad 5.

Añadir 1 1/2 l de agua, la hierbabuena, el pan cortado en rodajitas y la sal. Programar 12 minutos a 100 º y velocidad 1.

Servir caliente.

Nº 737. SOPA GRIEGA:

INGREDIENTES:

2 kilos de tomate

2 yogures griegos

1 limón

sal

pimienta

sal de apio

PREPARACIÓN:

Poner los tomates en el vaso de la thermomix y triturar al 5,7,9,cuando termine le pone el zumo del limón, un poco de sal de apio, los dos yogures y luego le echas sal y pimienta a tu gusto.

Nº 738. SOPA QUEMA GRASA

INGREDIENTES:

250 g de cebolla

80 g pimiento verde

80 g de apio

350 g de tomate natural triturado de lata

250 g de repollo

sal y pimienta blanca

1 pastilla de caldo concentrado de pollo (optativo)

500 o 1.000 g de agua

PREPARACIÓN

Se ponen en el vaso todas las verduras en trozos con el tomate, la sal y la pimienta y triturarlas en velocidad máxima hasta conseguir un puré espeso, a mí personalmente me gusta trocearlas a velocidad 3 1/2 para encontrarme trozos, Añadir 200 ó 300 g de agua y programar 15 ó 20 minutos a 100 º y velocidad 5. Si quedasen pequeños trocitos de verdura sin triturar y la preferimos más fina, triturarla de nuevo durante 1 minuto o más en velocidad máxima hasta que esté a vuestro gusto. Cuando la sopa ya este cocida añadir el agua necesaria para conseguir la consistencia de dopa deseada. Se le puede poner, si se quiere, para añadirle algo mas de sabor, la pastilla de caldo concentrado.

Nº 739. SOPA RÁPIDA

INGREDIENTES

dos alitas de pollo

10 garbanzos duros

10 g De arroz

un trozo de hueso de jamón

dos pastillas de caldo de ave o sal

PREPARACIÓN:

Se echan los garbanzos y el arroz en el vaso y se pulverizan a velocidad 5-7-9.

2. Se pone la mariposa e incorporamos el resto de los ingredientes programando 20 minutos, 100º, velocidad 1.

Verás que es un sabor parecido a la sopa de cocido

Nº 740. SOPITA DE PATATAS CON ESPARRAGOS

INGREDIENTES

• 1 manojo de espárragos verdes • 2 dientes de ajo grandes.

• 600 g de patatas pelada y en trozos.

• 2 calditos de pollo o carne.

• 1 litro de agua para el principio.

• 50 g de aceite de oliva.

• 200 g de agua para el final.

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso el litro de agua junto con la parte dura de los espárragos (lo que solemos tirar). Lo trituramos en velocidad 6-8 durante 20 segundos.

2. A continuación programamos 10 minutos velocidad 1. Cuando termine, colamos y tiramos los restos.

3. Volvemos a introducir el líquido en el vaso, añadiendo las patatas, los calditos y los ajos. Programamos 20 minutos temperatura 100º y velocidad 1.

Mientras tanto, colocamos los espárragos en el recipiente Varoma.

4. Cuando acabe el tiempo, programamos 10 minutos mas, temperatura Varoma velocidad 1. y colocamos el Varoma sobre la tapadera.

5. Por último, y con la máquina parada, incorporamos el aceite y los 200 g de agua, o al gusto, y lo mezclamos con la espátula.

NOTA: Servir los espárragos con aceite y sal, mahonesa, salsa holandesa, con huevo duro picadito, etc

Nº 741. SOPA DE VERDURAS

INGREDIENTES:

2 nabos tamaño normal

1 patata

3 puerros

3zanahorias

100grs jamón serrano a trocitos pequeños

1 cacito de granulado de pollo, o avecren

PREPARACIÓN:

Ponéis las verduras a trocear 6 segundos velocidad 3y medio según la queráis más grande o más pequeña aumentáis el tiempo

Añadís 700 de agua, el jamón y el avecren.

Lo ponéis20minutos 100º velocidad 1.

Cuando acabéis rectificáis de sal. Añadís más líquido si queréis y las verduras que tengáis como acelgas, espinacas...

Yo las hice con las primeras está muy rica y engorda poco.

Acompañáis la sopa con huevo duro troceado

Nº 742. SOPA DE PESCADO

INGREDIENTES:

-1/2 Kg de mejillones bien limpios

-4 filetes de pescado (puede ser congelado)

-200 g de gambas

-1 hoja de laurel

-100 g (1 cubilete) de vino blanco

-2 pastillas de caldo de pescado

-2 huevos duros

-1/2 cubilete de hojas de perejil

Pimienta (opcional)

Para el sofrito:

-100 g (1 cubilete) de aceite

-2 dientes de ajo

-3 tomates maduros

-1 cebolla mediana

-1 pimiento verde de freír

-1/2 pimiento rojo

PREPARACIÓN

Ponga en una cazuela 1/2 litro de agua y los mejillones, y déjelos hervir hasta que se abran. Retire del fuego, deseche las conchas y reserve el líquido de cocción y los mejillones. Trocee los huevos

A continuación, pele las gambas y ponga las cáscaras y cabezas en el vaso. Añada 3 cubiletes de agua y programe 5 minutos, temperatura 100º, velocidad 4. Cuando termine pase este caldo por un colador muy fino y resérvelo junto con el líquido de los mejillones.

Seguidamente, lave bien el vaso y la tapadera y haga el sofrito. Vierta todos los ingredientes en el vaso y programe 6 segundos a velocidad 3 1/2 para que todo quede troceado. Después, programe 5 minutos, temperatura 100º, velocidad 5. Cuando termine, agregue los caldos reservados, los filetes de pescado en trozos, el laurel, el vino blanco, las pastillas de caldo y pimienta. Programe 12 minutos, temperatura 100º velocidad 1.

Poco antes de que termine la cocción, incorpore los mejillones, las gambas, los huevos duros en rodajas o cortados en trocitos y el perejil picado. Rectifique la sazón e incorpore más agua si fuera necesario. Vierta en una sopera y sirva.

NOTA: Si desea que todo quede muy bien picadito, al final de la cocción programe 6 segundos a velocidad 3 1/2. Si añade más agua, programe unos minutos más.

Nº 743. SOPA DE BERBERECHOS

INGREDIENTES:

-400 g de berberechos o chirlas

-100 g de gambas o 2 pastillas de caldo de pescado

-Unas hebras de azafrán o colorante

-1 cayena (opcional)

-Pimienta

-1 hoja de laurel

-1/2 cubilete de hojas de perejil picado

-700 g (7 cubiletes) de agua

Para el sofrito:

70 g (3/4 cubilete) de aceite

-1 pimiento choricero

-100 g de pimiento rojo

-100 g de pimiento verde

-150 g de cebolla

-2 dientes de ajo

-2 tomates rojos maduros o 200 g (2 cubiletes) de tomate triturado

PREPARACIÓN

Lave los berberechos con agua y sal, póngalos en el cestillo y reserve. Haga un fumet con las cabezas y las pieles de las gambas y tres cubiletes del

agua estipulada (reservar los cuerpos) y programe 4 minutos, temperatura 100º, velocidad 4. Cuele y reserve (lave muy bien el vaso y la tapa).

Vierta en el vaso todos los ingredientes del sofrito y trocee 7 segundos a velocidad 3 1/2. A continuación, programe 10 minutos, temperatura 100º, velocidad 5. Baje con la espátula los residuos que hayan quedado en las paredes y añada el caldo que teníamos reservado y el resto del agua, hasta completar los 7 cubiletes. Triture durante 20 segundos a velocidad 8-9 comprobando que queda todo homogéneo. Añada las pastillas, el azafrán y la cayena y sazone. A continuación, introduzca el cestillo con los berberechos en el vaso y la hoja de laurel. Programe 12 minutos, temperatura 100º, velocidad 4. (Tienen que abrirse las conchas). Pasado el tiempo, ponga en el cestillo las gambas peladas y deje en reposo, ya sin calor, unos segundos.

Retire el cestillo del vaso y agregue el perejil. Si desea añadir fideos o arroz, agregue más agua, si es necesario, y ponga a cocer a velocidad 1. El tiempo dependerá de la dureza del ingrediente. Vierta la sopa en una sopera, añada los berberechos y las gambas del cestillo, mezcle y sirva.

Nº 744. SOPA DE VERDURAS ENQUIQUECIDA CON JAMÓN Y QUESO

INGREDIENTES

Dos huevos duros que picaremos un segundos añadiéndolos por el bocal de la Thermomix velocidad 3 y 1/2.

Un trozo de jamón que tengamos, que picaremos en a Thermomix

Un trozo de queso que también picaremos

Verduras, por ejemplo un trozo de calabaza, calabacín, patata, si queremos, acelgas, judías verdes etc (lo que tengamos en la nevera),

PREPARACIÓN

Lo picamos todo al 3 !/2, queda muy bien picado con un poco de agua. Las verduras las escurrimos en el colador de la Thermomix y reservamos.

Aparte ponemos en la Thermomix 50 g de aceite y lo calentamos a velocidad 1 a 1oo grados 5 minutos

Añadimos un trozo de cebolla, que picaremos al 3 1/2, el jamón a trozos y un puerro a rodajitas y lo ponemos a rehogar todo 6 minutos velocidad 1 a 100 grados.

Ponemos la mariposa, añadimos las verduras y hasta litro y medio de agua, la sal o pastillas de caldo de verduras a gusto y lo ponemos 30 minutos a velocidad 1

Cuando termine añadimos el huevo picado y el queso rallado y le damos dos minutos más de tiempo para que se deshaga el queso.

Nº 745. VICHYSSOISE

INGREDIENTES:

4 puerros (sólo la parte blanca).

2 cucharadas de aceite.

2 cucharadas colmadas de mantequilla.

1 bote de leche evaporada o nata líquida.

6 medidas de agua o leche.

2 patatas medianas troceadas.

2 pastillas de caldo de ave (opcional) o sal.

Pimienta.

PREPARACIÓN

En el vaso del Iber Gourmet, pon los puerros, tritúralos pasando progresivamente por todas las velocidades hasta llegar a la máxima, a continuación añade la mantequilla y el aceite, programa a velocidad 1, temperatura 100º, durante 8 minutos.

Cuando pare el Iber Gourmet añade las patatas, la leche evaporada, las pastillas de caldo, un poco de pimienta y 3 medidas de agua o leche. De nuevo programa a velocidad 1, temperatura 100º durante 20 minutos. Añade el resto de agua o leche, si te gusta más líquida, programa a velocidad 1, durante unos segundos.

SUGERENCIA:

Se sirve con daditos de pan frito.

Se puede tomar fría o caliente.

Nº 746. VICHYSSOISE II

INGREDIENTES:

150 g de patata

100 g de puerros (sólo la parte blanca)

40 g de mantequilla o margarina

30 g de cebolla

4 cubiletes de caldo de pollo o agua (1 pastilla).

2 cubiletes de leche

2 cubiletes de crema de leche

sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Pelar y lavar la patata. Cortarla a trozos y ponerla en el vaso cubriéndola de agua, triturar en velocidad 4 unos segundos, escurrir en el cesto y reservar. Poner en el vaso la mantequilla y la cebolla 3 minutos, 100º, velocidad 1 . Añadir los puerros cortados en rodajas y programar 2 minutos más a 100º, velocidad 1. Añadir la patata, el caldo o agua con pastilla, leche sal y pimienta. Programar 15 minutos, 100º, velocidad 1. Cuando pare el minutero triturar en velocidades 5-7-9 teniendo cuidado porque está caliente. Añadir la crema de leche y mezclar en velocidad 5. Verter en una sopera y servir muy frío.

PRIMEROS PLATOS

Nº 747. ABANICOS TRICOLORES DE CALABACÍN EN PAPILLOTE CON SALSA DE CARNE

INGREDIENTES:

Para el papillote:

3 calabacines medianos

6 tomates rojos y duros

250g de queso mozzarella partido en lonchas finas

sal, pimienta, orégano y aceite de oliva virgen extra

papel de aluminio

Para la salsa:

50g de aceite de oliva

100g de cebolla

100g de zanahorias

150g de champiñones laminados

250g de tomate natural triturado

250g de carne picada de ternera

Resto:

200g de vino blanco

100g de agua

pimienta y orégano

PREPARACIÓN:

1.Corte los tomates en rodajas finas y reserve

2.Corte los calabacines en dos trozos de la misma medida. A continuación haga cortes longitudinales en cada trozo sin llegar al final de uno de los extremos, a modo de abanico. Introduzca en cada corte una rodaja de tomate y otra de queso mozzarella, haga lo mismo con las seis mitades. Reserve.

3.Pincele 6 rectángulos de papel de aluminio con aceite, espolvoree los calabacines con orégano y colóquelos en el centro, cierre muy bien los paquetes y coloque en el recipiente Varoma. Reserve.

4.Ponga en el vaso todos los ingredientes de la salsa menos el aceite, champiñones y la carne, tritúrelos durante 15 segundos en velocidad 6, baje con la espátula lo que haya quedado en las paredes, eche el aceite y programe 7

minutos 100º, velocidad 1, terminado el tiempo, añadir la carne y los champiñones y programe 7 minutos Temp.. Varoma velocidad 1

5.Añada el resto de los ingredientes y programe 35 min, temperatura Varoma, velocidad 1, colocando el recipiente Varoma sobre la tapadera.

6.Cuando termine, pruebe la salsa, rectifique la sazón y retire el papel de aluminio.

7.Vierta la salsa en una fuente y sobre ella coloque los abanicos de calabacín, procurando que no se rompan.

Nota: Si lo desea puede acompañarlos con arroz.

Nº 748. ALBÓNDIGAS DE AVENA

INGREDIENTES:

2 tazas de avena fina puesta antes a remojo en agua o caldo de verduras.

½ taza de pan integral también puesto a remojo y desmenuzado

1 cucharada de setas secas remojadas, exprimidas y picadas

Dos cucharadas de nueces bien picadas

2 dientes de ajo picados

2 cucharadas de perejil picado

2 cucharadas de queso rallado

3 cebollitas picadas y rehogadas en aceite de oliva

Una pizca de jengibre en polvo

Una cucharadita de orégano

2 huevos

Pan rallado integral (cantidad necesaria)

PREPARACIÓN:

Picar todos los ingredientes secos que lo necesiten, por separado.

Poner las cebollitas con el aceite, picarlas y erogarlas en velocidad 1 temperatura Varoma. 5 minutos

Reservar la cebolla.

Mezclar todos los ingredientes, el pan rallado, el último para que absorba la humedad sobrante.

Formar las albóndigas y hornearlas a temperatura media hasta que estén doraditas.

Servirlas con salsa de tomate o la que más te guste.

Nº 749. ALBÓNDIGAS DE SOJA CON ZANAHORIAS

INGREDIENTES:

750 g de zanahorias

100 g de cebolla o la mitad de una cebolla mediana

3 ajos

30 g de aceite virgen de oliva

perejil al gusto

1 pastilla de caldo vegetal

Albóndigas de soja texturizada al gusto

PREPARACIÓN

Antes de nada pondremos a hidratar las albóndigas de soja texturizada, en caldo vegetal o leche con una pizca de sal.

Troceamos la cebolla a velocidad 3 1/2 y reservamos.

Lo mismo hacemos con los ajos (aunque yo personalmente prefiero filetearlos a mano). Troceamos las zanahorias en cuadraditos o en tiras no muy gruesas, y reservamos.

En el vaso limpio y seco de la Trikitrí, calentamos el aceite por 5 minutos, velocidad 1, Temperatura Varoma.

A mitad del tiempo echamos por el bocal del cubilete los ajos, y esperamos a que acabe. (Quitar el cubilete, para que realmente friamos los ajos). Una vez parada la máquina, ponemos la mariposa, y echamos la cebolla y la pastilla de caldo vegetal. Programamos 1 minuto, velocidad 1, temperatura 100º. Ponemos el cubilete.

Seguidamente echamos en el vaso las zanahorias troceadas y programamos de 12 a 15 minutos (esto depende de como os gusten las verduras, al dente o "demasiado" cocidas), echar un "pelín" de agua, velocidad 1, temperatura 100º. A mitad del tiempo elegido, parar la máquina e incorporar las albóndigas de soja. Sazonar, y si al final os queda mucho líquido, programar 1 minuto, temperatura varoma, velocidad 1, para que se evapore.

Nº 750. ALCACHOFAS

INGREDIENTES

600 g de patatas

500 g de alcachofas

30 g de ajos

300 g de agua

50 g de aceite

sal y pimienta.

PREPARACIÓN

Limpie bien las alcachofas, y partirlas en 4 o 5 trozos. Reserve.

Coloque la mariposa en las cuchillas y vierta en el vaso todos los ingredientes.

Programe 17 minutos,temperatura varoma, velocidad 1.

Compruebe que este cocido, de no ser asi, programe 2 minutos mas.

Nº 751. ALCACHOFAS A LA MONTILLANA

INGREDIENTES:

180 g cebolla

2 ajos

100 g aceite

150 g vino de montilla (o blanco o jerez)

Jamon en tiras al gusto (yo le echo bastantito)

1 paquete de alcachofas congeladas y cortadas (las compro en mercadona)

PREPARACIÓN

Descongelar las alcachofas.

Cortar a cuartos la cebolla y ajos. Echar el aceite. Programar 12 minutos, Temperatura varoma, velocidad 2.

Poner la mariposa. Añadir una cucharadita de harina, el vino, y las alcachofas. Programar 25 minutos, 100 º, velocidad 1.

Cuando queden 6 minutos echar el jamon por el bocal.

Nº 752. ALCACHOFAS SALTEADAS CON JAMON

INGREDIENTES

50 g de aceite de oliva

200 g de jamón serrano

800 g de alcachofas congeladas

sal y pimienta blanca

PREPARACIÓN

Descongelar completamente las alcachofas y escurrirlas bien apretándolas entre las manos para que no tengan nada de líquido, secándolas incluso con papel absorbente de cocina. A veces conviene cocerlas primero 10 minutos, luego escurrirlas bien.

Cortar el jamón a daditos.

Calentar el aceite en el vaso del Thermomix en velocidad 1, temperatura varoma, durante 5 minutos. A continuación colocar la mariposa encajada en las cuchillas y añadir el jamón picado y sofreírle a velocidad 1, a 100 º, 5 minutos.

Añadir las alcachofas, salpimentarlas y programar velocidad 1, 100 grados y entre 8 y 10 minutos, dependiendo de la variedad de alcachofa y del punto que nos guste, si es necesario programar algún minuto más de cocción hasta que estén al gusto de cada uno.

Una vez que las alcachofas están tiernas, si han soltado mucho jugo, sacar del vaso las ¾ partes, puesto que ya están cocidas y con las restantes programar 2 o 3 minutos velocidad 1 y temperatura varoma; se nos quedarán casi sequitas y el juguito restante estará muy concentrado.

Nº 753. ALUBIAS ALICANTINAS

INGREDIENTES

500 g de almejas bien lavadas

- 2 frascos de alubias blancas cocidas
- 1 lata de atún
- 1 cucharada de harina
- 1 cubito de caldo de pescado
- 2 dientes de ajo
- 50 g de aceite
- 500 g de agua
- pimienta de cayena
- sal y perejil

PREPARACIÓN:

1. Con la máquina en marcha a velocidad 6, introducir los ajos por el bocal y trocear unos segundos. Añadir el aceite y sofreír 2 minutos 100º, velocidad 1. Añadir la harina y sofreír 2 minutos 100º, velocidad 1. Agregar el pimentón y dejarlo rehogar unos segundos. Incorporar la sal, el agua, el cubito de pescado, la cayena, el aceite del atún y programar 10 minutos a temperatura Varoma, velocidad 2.

6. Utilizar el recipiente Varoma para que las almejas se abran y cocinen al vapor al mismo tiempo.

7. Cuando termine, agregar al caldo las alubias lavadas y escurridas, el atún desmenuzado y programar 1 minutos 100º, velocidad 1. Añadir las almejas y el perejil. Dejar reposar y servir

Notas: Al sofrito se le puede añadir cebolla, tomate y vino blanco

Nº 754. ARBEYOS CON JAMÓN

INGREDIENTES

250 g de jamón

1 kg. de arbeyos (guisantes)

½ litro de agua o caldo

1 cebolla

pimienta

50 g de aceite

sal

PREPARACIÓN:

Se echa el aceite en el vaso y se programa 3 minutos 100º velocidad 1

Se añade la cebolla y se deja 5 minutos 100º y velocidad 4

Se pone la mariposa a las cuchillas y se introduce el jamón partido en dados lo rehogamos 5 minutos 100º velocidad 1

Por último se añaden los arbeyos, el agua, la sal y la pimienta y se programan 50 minutos 100º. velocidad 1

Nota. Seguidamente se pasan a una fuente y se sirven calientes se puede acompañar el plato con huevos cocidos y unas tiras de pimiento morrón.

Nº 755. ARROZ A LA MEXICANA

INGREDIENTES:

350 g Arroz

30 ml Aceite

1 Diente de ajo

40 g Cebolla

2 Jitomates medianos (tomates)

2 Zanahorias cortadas en cuadritos

200 g Chicharos (guisantes)

1 Rama de perejil

1 Chile serrano

800 ml Agua

Conbsome al gusto

PREPARACION

Colocar la mariposa sobre las cuchillas, agregar el aceite y arroz, programar 10 min.utos, 100º, velocidad 2.

Quitar la mariposa, vaciar el arroz en el cestillo agregandole los chicharos, zanahoria, chile y perejil (todo en el cestillo).

Vaciar en el vaso los jitomates, cebolla y ajo, triturar 30 segundos, velocidad 6. Agregar el agua y el consome. Introducir el cestillo y programar 30 minutos, 100º, velocidad 1 ½.

Nº 756. ARROZ AL BRANDY

INGREDIENTES:

350 g de arroz
40 g de mantequilla
200 g de brandy
10 g de aceite de oliva
200 g de nata líquida
2 dientes de ajo fileteados
100 g de queso Parmesano rallado
200 g de champiñones en láminas
1 cucharadita de mostaza
2 pastillas de caldo de ave
300 g de agua
Azafrán en hebras

PREPARACIÓN:

Poner la mariposa en las cuchillas, incorporar 40 g de mantequilla, 10 g de aceite y los ajos fileteados. Programar 4 minutos, temperatura varoma, velocidad 2 (no poner el cubilete en la tapa). A continuación añadir los 200 g de champiñones y programar 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Sin abrir la máquina, incorporar a través del bocal los 350 g de arroz y rehogar programando 2 minutos, temperatura varoma, velocidad 1 . Añadir 100 g de brandy, 200 g de nata líquida, las dos pastillas y media de caldo de pollo, 300 g de agua caliente y las hebras de azafrán. Programar 12 minutos, temperatura varoma, velocidad 1 (colocar el cesto metálico invertido para evitar salpicaduras).

Espolvorear con el queso parmesano y condimentar con una cucharada de mostaza. Remover y verter sobre una bandeja resistente al calor.

Una vez en la mesa, rociar con los otros 100 g de brandy y prenderlo con una cerilla. Cuando la llama se apague servir inmediatamente.

Nº 757. ARROZ AL CHILE POBLANO

INGREDIENTES:

400 g chile poblano

350 g arroz

50 g cebolla

10 g consome

20 ml aceite

1 diente de ajo

1 elote desgranado(mazorca de maiz)

750 ml agua

PREPARACIÓN

Colocar la mariposa sobre las cuchillas, agregar el arroz y el aceite, sofreir 10 minutos, 100º, velocidad 2. Vaciar el arroz en el cestillo junto con los granos de elote y reservar, quitar la mariposa.

Poner en el vaso la cebolla, el ajo, y los chiles. Triturar 30 segundos, velocidad 4, enseguida programar 4 minutos, 100º, velocidad 2.

Vaciar el agua junto con el consome. Poner el cestillo dentro del vaso programar 30 minutos, 100º, velocidad 2.

Nº 758. ARROZ CON ACELGAS

INGREDIENTES:

2 dientes de ajo

100 g de aceite

1 ó 2 cucharadas de tomate triturado

1 manojo pequeño de acelgas troceadas

1 patata troceada

Pimentón

Azafrán

1 bote pequeño de alubias cocidas

800 g de agua

200 g de arroz

Romero en polvo

1 pastilla de caldo

PREPARACIÓN:

Echar los ajos con la Thermomix en marcha Vel 6 y rehogar 2'100º Vel 1. Añadir el tomate y seguir rehogando 2 minutos más.

Poner la mariposa en las cuchillas. Echar las acelgas y las patatas y rehogar 2' 100º, Vel. 1. Añadir el pimentón. Poner a cocer con el agua 10' 100º, Vel. 1. Poner el arroz, azafrán, alubias, la pastilla y romero molido. Dejar cocer durante 13', 100º Vel.1.

Nº 759. ARROZ CON ALMEJAS Y GAMBAS

INGREDIENTES

Fumet:

250 g de gambas frescas

500 g de agua

500 g de almejas pequeñas

Caldo para arroz:

4 dientes de ajo

Azafrán en hebras

1 cubo lleno de hojas de perejil

2 1/2 pastillas de caldo de pescado

30 g de zumo de limón

300 g de agua (más el fumet)

1 cayenita (opcional)

Sofrito:

50 g de aceite

2 dientes de ajo fileteados

250 g de champiñones fileteados o setas

200 g de tomate natural triturado

Para terminar:

350 g de arroz

PREPARACIÓN

Ponga las almejas con agua y sal para que suelten la arena.

Eche las cáscaras de las gambas y las cabezas en el vaso del Thermomix (reserve los cuerpos para el final) y el agua del primer paso y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 4. Mientras tanto lave bien las almejas cambiando varias veces el agua. Colóquelas en el recipiente Varoma. Coloque el recipiente sobre la tapadera y vuelva a programar 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Procure que caiga dentro del vaso todo el jugo de las almejas. Cuando termine, reserve las almejas para el final de la receta, cuele el fumet por un colador fino y reserve el líquido.

Lave muy bien el vaso y la tapadera. Ponga en el vaso los ajos, el perejil y las pastillas de caldo del 2° paso y triture 10 segundos En velocidad 4. Añada el líquido del fumet, el agua, el zumo de limón y el azafrán y programe 30 segundos En velocidad 8. Reserve este líquido.

Ponga la mariposa en las cuchillas, eche el aceite, los ajos y el tomate del sofrito y programe 5 minutos, 100°, velocidad 1. Cuando termine, añada los champiñones y programe 5 minutos temperatura Varoma, velocidad 1. Sin abrir la máquina, incorpore a través del bocal el arroz y rehóguelo programando 2 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Incorpore todo el líquido que teníamos reservado y vuelva a programar 12 min., temperatura Varoma, velocidad 1 (coloque encima de la tapadera el cestillo invertido para evitar salpicaduras).

Cuando acabe el tiempo programado, eche los cuerpos de las gambas a través del bocal y deje reposar durante un minuto dentro del vaso.

Mientras tanto ponga las almejas en una fuente grande de servir. Eche el arroz sobre las mismas extendiéndolo bien y moviéndolo con la espátula para que absorba todo el líquido. Sirva.

Nota:

Los ingredientes son para 6 personas.

Consejo:

Las setas le dan al arroz mucho aroma. Puede sustituirlas por los champiñones o bien poner 100 g de setas y 150 g de champiñones.

Nº 760. ARROZ DE LA YAYA ELO (LIBRO MENUS DE FIESTA)

INGREDIENTES

PRIMER PASO. PARA EL FUMET

250 gramos de gambas peladas reservando las cáscaras

250 gramos de agua

SEGUNDO PASO

50 g de zumo de naranja

50 g de zumo de limón

500 g de agua

el líquido del fumet reservado

4 dientes de ajo

2 1/2 pastillas de caldo

6 ramas de perejil

azafrán

cayena (opcional)

TERCER PASO PARA EL SOFRITO

100 g de aceite

100 g de pimiento verde

100 g de pimiento rojo

250 g tomate natural triturado

2 dientes de ajo

CUARTO PASO

150 g de judías verdes congeladas, troceadas

150 g de alcachofas congeladas, en cuartos

100 g aprox de calamar partido en tiritas finas

100 g aprox de pechugas de pollo en trocitos

QUINTO PASO

350 g de arroz

PREPARACION

Ponga las cáscaras de las gambas y el agua en el vaso. Programe 5 min, vel 4. Saquelas, cuelelas y resérvelas

Ponga en el vaso limpio los ajos, el perejil y las pastillas y triture en vel 6 a 8. Añada el resto del os ingredientes de este paso y mezcle durante unos segundos en vel máxima. Saque el preparado del vaso y reservelo

Ponga en el vaso los ingredientes del paso 3. Trocee de 6 a 8 segundos en vel 3 y 1/2. Programe despues 5 minutos a 100º vel 1

Ponga la mariposa en las cuchillas. A continuación, añada los ingredientes del paso 4 y programe 7 min, 100º vel 1

Eche el arroz y programe 3 min, 100º, vel . Añada el líquido del paso 2º que teníamos reservado y programe 12 minutos a 100º en vel 1. Cuando falten 5 minutos aumente la temperatura a Varoma (si ve que salpica mucho ponga sobre la tapadera el cestillo invertido). Cuando termine, añada los cuerpos de las gambas reservados. Dejelo reposar en la máquina 2 o 3 minutos Sáquelo después a una fuente de servir amplia sirva rapidamente.

Nº 761. ARROZ MEDITERRÁNEO

INGREDIENTES:

1º Paso

4 dientes de ajo grandecitos,

1 cubilete de hojas de perejil,

1 ½ pastillas de caldo de verduras o sal,

50 g de zumo de naranja y 50 g de limón,

800 g de agua,

azafrán y 1 cayena (opcional)

2º Paso

Sofrito:

100 g de aceite,

100 g de pimiento verde,

100 g de pimiento rojo,

200 g de tomate natural triturado,

2 dientes de ajo.

3º Paso

100 g de judías verdes frescas o congeladas troceadas *,

100 g de alcachofas frescas o congeladas partidas en cuartos *,

100 g de coliflor fresca, 50 g de guisantes frescos o congelados,

100 g de calabacines sin pelar,

100 g de champiñón fileteado.

4º Paso

300 g de arroz

PREPARACIÓN:

PASO 1: Ponga en el vaso los ajos, el perejil y los calditos, trocee 15 segundos en velocidad 4. A continuación añada el resto de los ingredientes del paso 1º triture durante 20 segundos en velocidad 8. Saque y reserve.

PASO 2º: Sin lavar el vaso, ponga los ingredientes del paso 2º. Trocee: de 6 a 8 segundos en velocidad 3 y ½. Programe después 7 minutos a 100º en velocidad 1

PASO 3º: Ponga la mariposa en las cuchillas. Añada a lo anterior los ingredientes del paso 3 y Programe: 7 minutos, 100º en velocidad 1

PASO 4º: Eche el arroz y Programe: 3 minutos, 100º en velocidad 1. Añada el líquido del paso 1º que habíamos reservado y programe 13 minutos temperatura Varoma velocidad 1 (ponga sobre la tapadera el cestillo invertido para que no le salpique). Sáquelo después a una fuente de servir amplia y baja para que quede el arroz bien extendido, remuévalo con la espátula para que absorba el líquido y sirva.

Nota: Si ve que queda caldoso, no se preocupe con los minutos de reposo, el arroz absorbe el caldo y queda en su punto.

Si pone las verduras frescas, pártalas finicas.

Nº 762. ARROZ MELOSO.

INGREDIENTES

350 g de arroz

caldero santapolero

PREPARACIÓN

Se recogen 3 cucharadas del aceite que queda en la superficie del caldo y se ponen en el vaso de la thermomix con 2 dientes de ajo. Los freímos durante 3 minutos, a temperatura varoma.

Añadimos 350 g de arroz. Lo rehogamos durante 2 minutos, varoma, velocidad 1. Añadimos 1 ½ de caldo y programamos 10 minutos, 100 º, velocidad 1.

Se puede aprovechar y poner pescado y unas patatas partidas en el varoma.

Se sirve el pescado aparte con una salsita que se hace con una picadita de ajo y perejil añadiéndole dos cucharadas del caldo.

Nº 763. ARROZ NEGRO

INGREDIENTES:

Para el fumet:

250gr. de agua,

250gr. de gambas.

Para el sofrito:

100gr. de aceite de oliva,

100gr. de pimiento verde,

100gr. de pimiento rojo,

3 dientes de ajo,

3 bolsitas de tinta o las tintas de los calamares,

300gr. de tomate natural triturado.

350gr. de calamares limpios en tiritas finas.

1 hoja de laurel

350gr. de arroz bomba.

500gr. de agua.

2 ½ pastillas de caldo de pescado.

1 cayenita (opcional).

Perejil troceado.

PREPARACIÓN:

Prepare un fumet. Lave muy bien el vaso.

Ponga en el vaso los ingredientes del sofrito, trocee durante 6 segundos en velocidad 3 ½ y programe a continuación 10 minutos, 100º, velocidad 1.

Ponga la mariposa en las cuchillas y añada los calamares y la hoja de laurel. Programe 7 minutos, varoma, velocidad 1. Incorpore el arroz y programe 3 minutos, 100º, velocidad 1. Cuando termine, agregue los líquidos, los calditos y la cayena (si la pone) y programe 7 minutos, 100º, velocidad 1, y después 5 minutos, varoma, velocidad 1, poniendo el cestillo invertido sobre la tapadera para evitar salpicaduras. Cuando acabe, añada los cuerpos de las gambas y deje reposar dentro del vaso durante 1 minuto. Vuelque todo sobre una fuente plana y grande, extiéndalo bien con una cuchara para que acabe de absorber el líquido, espolvoree con perejil troceado y sirva.

Nº 764. ARROZ PILAF

INGREDIENTES:

3 medidas de arroz.

1 cebolla.

1 cucharadita hierbas provenzales.

6 medidas de agua.

1/4 de medida de aceite.

sal

PREPARACIÓN

Pon la cebolla cortada en rodajas entre las cuchillas del Iber Gourmet y añade el aceite.

Coloca el cestillo con el arroz, la sal y las hiebas provenzales en el vaso del Iber Gourmet, programa a velocidad 1, temperatura 100º, durante 20 minutos. Transcurridos 3 minutos de tiempo, sin parar el Iber Gourmet, añade el agua por el bocal y remueve con la espátula de vez en cuando para evitar que el arroz se apelmace.

Cuando haya pasado el tiempo retira el arroz del cestillo sin lavarlo.

SUGERENCIA: Puedes ponerlo en un molde de flan, es perfecto para acompañar a algún guiso con salsita.

Nº 765. BABAGANOUSH

INGREDIENTES:

2 berenjenas medianas

2 dientes de ajo pelados y troceados

2 cucharadas de zumo de limón

2 cucharadas de tahini

1 cucharada de aceite de oliva virgen extra

Sal al gusto

Un chorrito de aceite de oliva para adornar

PREPARACIÓN

Cortar las berenjenas por la mitad a lo largo, sazonar con sal y dejar reposar dadas la vuelta durante media hora para que pierdan el amargor.

Precalentar el horno a 180º.

Hornear las berenjenas durante 30 minutos, hasta que estén blandas. Quitar la pulpa con una cucharilla, desechando las pieles, y triturarla velocidadd 8 junto con el ajo, el zumo de limón, el tahini y el aceite de oliva, y sazonar con sal.

Extender esta crema en un plato llano, verter un chorrito de aceite de oliva virgen extra por encima y espolvorear con un poco de pimentón.

Servir a temperatura ambiente acompañada de unos triángulos de pan de pita del tamaño de un bocado.

Nº 766. BARQUITAS DE CALABACIN RELLENAS DE BOLOÑESA

INGREDIENTES

Para la boloñesa
130 gr zanahorias
100 gr de cebolla
1 diente de ajo
1 trozo de apio o pimiento
120 gr de champiñones
1 bote de 500 gr de tomate natural triturado
50 gr de aceite
500 gr de carne picada
2 pastillas de caldo de ave
pimienta, orégano, laurel
En el recipiente Varoma
4 ó 6 calabacines medianos
bechamel para coberturas

PREPARACION

Abra los calabacines a la mitad, vacíelos de su pulpa con una cucharita (resérvela) formando unas barquitas que colocará en el recipiente Varoma. Reserve.

Ponga en el vaso las verduras, trocéelas unos segundos añada la pulpa del calabacín y el tomate. Tritúrelo todo durante 30 segundos en velocidad máxima. Añada el aceite y programe 10 minutos a 100º en velocidad 1. Incorpore la carne y los condimentos (desmenuce las pastillas de caldo), coloque el recipiente Varoma sobre la tapadera y programe 15 minutos a temperatura Varoma en velocidad 1. Sin lavar el vaso, cocine la bechamel. minutos a 90º en velocidad 4.

Cuando haya terminado, rellene las barquitas con la boloñesa, cúbralas con salsa bechamel, espolvoree con queso y gratine. Si le sobra boloñesa, utilícela para unos espaguetis, por ejemplo.

Nº 767. BERENJENAS A LA CREMA CON GAMBAS Y JAMÓN

INGREDIENTES:

750 g de berenjenas de color violeta

500 g de gambas frescas con cabeza y piel

150 g de queso Emmental

200 g de jamón serrano

3 o 4 dientes de ajo

1/2 decilitro de aceite si "freímos" los ajos en el microondas = 5 cucharadas

aceite de oliva en abundancia si vamos a freír las berenjenas en la sartén

harina si vamos a freír las berenjenas

Bechamel

PREPARACIÓN

1. Lavar las gambas debajo del grifo de agua fría y nunca sumergidas, escurrirlas en un colador, y pelarlas conservando las cabezas y las patitas y tirando la piel del cuerpo.

1. Con estas cabezas y patas y 3 decilitros de leche haremos un concentrado de gambas o marisco en el Thermomix o por el método tradicional.

2. Pelar los ajos y dejarlos enteros.

3. Picar muy fino el jamón con la Thermomix en velocidad máxima, pero sólo ir y volver; en el Thermomix conseguimos hebritas finas de jamón que van muy bien para este plato.

4. Cortar las berenjenas en rodajas de 1/2 cm de grosor, espolvorearlas con bastante sal y dejarlas así unos 5 o 10 minutos. Con este procedimiento conseguimos que pierdan el amargor que a veces tienen. Si la pila de la cocina está bien limpia y seca se pueden poner allí las berenjenas. Al cabo de ese tiempo, lavarlas bien para que no resulten saladas, escurrirlas, secarlas un poco con papel absorbente de cocina y cocinarlas.

5. Se pueden freír o cocer en su jugo como veremos un poco más adelante.

6. Confeccionar la bechamel por cualquiera de los 3 procedimientos que se pueden emplear: el Thermomix si lo tenemos, el microondas o el cacito. Como vamos a utilizar un "concentrado de gambas" en lugar de leche, esta bechamel saldrá de color rosa intenso y con un sabor delicioso a gamba.

ELABORACIÓN DE LAS BERENJENAS

a. Freír las berenjenas en la sartén.

1. Si las vamos a freír, enharinarlas previamente.

2. Poner a calentar aceite de oliva en abundancia, el suficiente para cubrirlas, y cuando el aceite esté ligeramente caliente meter los ajos y dejarlos dorar sin quemarlos. Con este procedimiento aromatizamos un poco el aceite que luego transmitirá el sabor del ajo a las berenjenas.

3. A continuación retirar los ajos e ir metiendo las rodajas de berenjena enharinadas. A los pocos segundos, cuando se comprenda que ya están doradas por el lado que está sumergido en el aceite, darles la vuelta ayudándonos de un tenedor largo de cocina y de una espumadera de alambre o de unas pinzas de cocina.

4. 4. Sacarlas, ayudándonos de dichos utensilios, y dejarlas encima de papel absorbente de cocina para que éste absorba el exceso de aceite y las gotas que caen de la espumadera.

b. Cocción de las berenjenas en su jugo en el microondas.

Si se tiene microondas y se quiere evitar el proceso engorroso de freír las berenjenas, y evitar también las calorías que añadimos al plato al freírlas, se pueden cocer en el microondas. Como además la receta lleva muchos ingredientes, a la hora de comer este plato, no se nota para nada si las berenjenas están fritas o cocidas, y resultan así más fáciles de digerir y menos calóricas.

1. Colocar las berenjenas en un buen recipiente que tenga una tapa que encaje bien.

Como las microondas penetran sólo 2 o 3 centímetros de profundidad, las berenjenas se pondrán en una sola capa, para que la cocción sea buena y, como no nos caben todas de una sola vez, las haremos en dos veces.

Se pueden cocer así, sin nada, ni siquiera aceite puesto que la siguiente preparación, la bechamel, sí va a llevar gasa, la mantequilla.

1. Si se quisiera, también se podrían "freír" los ajos enteros y pelados en el microondas, con ½ decilitro de aceite, y en el mismo recipiente del que hablábamos anteriormente, pero esta vez con el recipiente destapado.
2. Tener la precaución de remover bien los ajos con el aceite, antes de freírlos, para que se queden bien envueltos de gasa. Programar 2 o 3 minutos, al 100 por 100 de potencia, es decir a potencia máxima, pero vigilándolos porque se pueden quemar.
3. A continuación sacar los ajos, añadir las rodajas de berenjenas y removerlas bien con el aceite de los ajos. Dependiendo de la potencia del

microondas, de la variedad de las berenjenas, y de su grosor, se podrá tardar 6 o 7 minutos al 100 por 100 de potencia.

4. Comprobar siempre que están hechas, pinchando con una aguja de cocina, y no pasarse nunca de tiempo para que no se resequen.

5. Si no estuvieran blandas programar algún minuto más.

6. Si freímos ajos, las berenjenas se pondrán en la parte inferior de la fuente multiuso, en donde hemos frito los ajos, y no usaremos la rejilla.

ELABORACIÓN FINAL DEL PLATO Y PRESENTACIÓN.

1. En una fuente refractaria grande, puesto que va a ir al horno poner las berenjenas en una capa.

2. Encima el jamón muy picado, luego las gambas crudas y cubrir con la bechamel.

3. Espolvorear por encima el queso rallado y meter en el horno caliente y con el gratinador muy fuerte hasta que el queso se funda y forme una bonita costra dorada.

4. Servir a continuación.

Aquí la presentación va unida al recipiente, y hay fuentes de horno de cerámica muy bonitas.

MI SUGERENCIA

No olvidar que en el microondas se puede cocinar con muy poca grasa, pero todos los alimentos deben estar bien envueltos en ella.

Nº 768. BERENJENAS RELLENAS DE SALMÓN

INGREDIENTES:

3 berenjenas grandes

3 rodajas gordas de Salmón (aproximadamente 350g)

1 huevo

1 hoja de laurel

2 pimientos del piquillo

60g de margarina

70g de harina

2 cucharadas de aceite de oliva

400g de leche

3 lonchas de queso para fundir (puede ser Havarti)

6 cucharadas de tomate frito

Ajo en polvo, nuez moscada, pimienta y sal.

PREPARACIÓN:

Previamente se lavan las berenjenas, se secan y se parten a lo largo, por la mitad, se les hacen unos cortes encima, se les echa un poquito de sal y al horno (fuerte) durante 25 ó 30minutos, Cuando estén, se sacan y se dejan enfriar para luego sacarles la pulpa con una cuchara y reservar en un bol la pulpa; y las conchas de las berenjenas las colocamos en la bandeja del horno para rellenar.

El salmón lo cocemos unos minutos en agua, con un pellizco de sal y una hoja de laurel, dejamos enfriar y limpiamos bien de piel y espinas, reservamos.

En el vaso de la Thermomix, bien limpio y seco echamos la margarina, el aceite y la harina y programamos 2minutos, 100º, velocidad 4

Agregamos la leche (a temperatura ambiente) y programamos 4minutos, temperatura 90º velocidad4

Añadimos el salmón y la pulpa de las berenjenas que teníamos reservadas, los pimientos del piquillo, el huevo, ajo, nuez moscada, pimienta y sal y le ponemos 6 segundos a velocidad3 ½ acto seguido programamos 4minutos, temperatura. 80º, velocidad 1; puede ayudarse con la espátula.

Rellenamos las conchas de las berenjenas con esta mezcla y le ponemos por encima una cucharada de tomate a cada una, y media loncha de queso; lo llevamos al horno y gratinamos unos segundos.

Nº 769. BIZCOCHO DE CALABACÍN

INGREDIENTES

100 g nueces

150 g azúcar

La piel de 1 limón (solo parte amarilla)

250 g calabacinos troceados, sin pelar

3 huevos

100 g mantequilla

1 cucharadita de canela

180 g harina

1 sobre levadura Royal

1 pellizco de sal

100 g de dátiles sin huesos, cortados en trocitos pequeños

100 g de pasas de corinto maceradas en brandy

PREPARACIÓN:

Trocear las nueces con la máquina unos segundos velocidad4, no deben quedar muy pequeñas. Poner el azúcar y pulverizar 1 minutos velocidad9. Con la máquina en marcha añadir la cáscara de limón bien seca por el bocal y pulverizar. Añadir los calabacinos y programar 25 segundos velocidad5, abrir la máquina y bajar con la espátula los residuos de las paredes del vaso. Incorporar los huevos, la mantequilla y la canela, programar 15 segundos velocidad 6. Agregar la harina, la levadura y la sal, programar 4 segundos velocidad 2. Añadir los dátiles troceados, las nueces y las pasas remojadas bien escurridas, mezclar suavemente.

Colocamos en molde de corona o plum-cake horneamos a 180ºC entre 35 ó 40 minutos.

Nº 770. BRÓCCOLI VESTIDO DE FIESTA

INGREDIENTES

Para los rollitos:

600 g de brócoli congelado

12 lonchas finas de jamón de York (unos 300 g)

12 lonchas finas de queso para sándwich.

sal y pimienta para el brócoli

1/2 litro de agua que pondremos en el vaso para cocer el brócoli al vapor.

Para cubrir los rollitos:

800 g de leche.

80 g de harina.

50 g de mantequilla.

30 g de aceite.

150 g de queso Gruyère, Emmental o parmesano, rallado para gratinar.

Sal, pimienta y nuez moscada.

PREPARACIÓN

Ralle el queso, saque del vaso y reserve.

Ponga el agua en el vaso del Thermomix, y programe durante 5 minutos a velocidad 2 y temperatura Varoma.

Ponga el brócoli en el recipiente Varoma (lo puede hacer sin descongelar, en cuyo caso tardará unos minutos más en hacerse). Cuando el agua hierva y salga vapor, quite el cubilete y ponga el recipiente Varoma sobre la tapadera. Programe 15 minutos más a la misma temperatura y velocidad.

Cuando termine, compruebe la cocción de la verdura. Ponga el brócoli sobre papel de cocina, séquelo y salpiméntelo.

Para hacer los rollitos, ponga sobre las lonchas de jamón una de queso y el brócoli y envuélvalo a continuación. Vaya colocando los rollitos en una fuente de horno y resérvelos.

Prepare una bechamel con el resto de los ingredientes, excepto el queso rallado, poniéndolos en el vaso del Thermomix y programando 7 minutos a 90º en velocidad 4.

Cubra los rollitos con esta bechamel y espolvoree con el queso rallado.

Con el horno precalentado a 180º, hornee primero durante 10 minutos y gratine a continuación hasta que el queso tenga un bonito color dorado.

NOTA: Puede cambiar el brócoli por endibias o puerros cocidos al vapor.

Nº 771. CALDERETA MANCHEGA

INGREDIENTES

½ kg. De espalda de cordero en trozos pequeños

½ cubilete de aceite

1 seso de cordero

1 hígado de cordero

2 dientes de ajo

1 cebolla

2 pimientos verdes

4 tomates muy maduros

1 hoja de laurel

Tomillo y orégano

La cantidad de agua que admita

Sal

Pimienta

PREPARACIÓN

Poner todos los ingredientes en el vaso menos la carne, el agua y las hierbas aromáticas. Tapar, cerrar y triturar a velocidad 4. Limpiar las paredes del vaso con la espátula, y poner el cestillo con la carne previamente condimentada con sal, pimienta, laurel, tomillo y orégano. Tapar y cerrar y poner el colador, programando velocidad 1, temperatura 100º, durante 15 minutos.

Una vez terminado el tiempo, incorporar 3 cubiletes de agua, y conectar 10 minutos más a velocidad 1 y temperatura de 100º. Si fuera necesario, añadir un poco más de agua.

Comprobar si el cordero está tierno, de no ser así, conectar nuevamente 10-15 minutos más.

Verter todo el contenido en una fuente de servir, rectificar la sazón, mezclar bien y servir muy caliente, junto con patatas fritas cortadas en cuadraditos.

Nº 772. CALLOS "ESTILO ANA"

INGREDIENTES

-estómago de ternera limpio

-harina

-limón

-laurel 1 hoja

-pimienta negra en grano

- setas (opcional)

- un puñado de almendras

- una copita de brandy

-sal

-2 cayenitas o a gusto

-pimienta molida

- pimentón

- hierbas: tomillo, orégano , romero...

-chorizo rojo dulce o picante, a gusto, a rodajitas finas

-beicon a tiritas

Sofrito:

- 1/2 lata de tomate natural

-1/2 pimiento rojo o 1 si es de lata

-50g de aceite

- 1/2 cebolla

- 1 puerro

- 2 ó 3 ajos

PREPARACIÓN

Poner el estómago a remojo, que lo cubra escasamente con agua, un par de puñados de harina y un limón a trocitos durante un par de horas +/-. Aclarar debajo del grifo quitando algún trozo que no haya quedado bien limpio.

Poner a hervir en la olla rápida con agua que lo cubra, unos granos de pimienta, sal, laurel y trocitos de limón, media hora +/- desde que empiece a hervir. Si no está bastante cocidad dejarlo 5 minutos más.

Sacar y dejar que se enfríe.

Mientras hacer el sofrito poniendo todos los ingredientes en la Th. 6 minutos, Tem 100º vel 5.

En una tartera de barro poner un poquito de aceite y el beicon y el chorizo, cuando empiecen a dorarse echar los callos que previamente habremos partido a cuadraditos, el sofrito y un poquito de agua. Dejar unos 10 minutos al fuego, añadiendo más agua si fuera necesario.

Están más ricos si se consumen al día siguiente calentándolos unos minutos y añadiendo medio vasito de agua.

Nº 773. CALZONE

INGREDIENTES:

100 g de queso de burgos o requeson

100 g de jamón serrano a daditos

100 g de mozzarella rallada

3 cucharadas de aceite de oliva

sal y pimienta

masa para pizza.

PREPARACIÓN

Preparar una masa de pizza , tal como se explica en el libro.

Picar en la thermomix lageramente el jamón serrano, a continuacion añadir el queso de burgos y la mozzarella, la sal y la pimienta, y mezclar a velocidad 3, formando una pasta.

Con la masa de pizza se forma un disco, de 25 cm de diametro y 1/2 cm. de grueso.

Untar el disco con una cucharada de aceite.

Se rellena, se pone la mezcla en la mitad del disco y la otra mitad se dobla sobre esta formando una media luna. El relleno debe llegar a 3 cm del filo, se aprietan los bordes y se unta por encima de aceite.

Se hornea unos 20 minutos hasta que este dorado. (tambien se puede hacer en vez de un disco grande varios de pequeños.)

Nº 774. CALZONE II

INGREDIENTES

masa de pizza segun el libro de masas.

Tomate frito

Jamón York, Mozzarella, ...

PREPARACIÓN

Para el relleno ponemos tomate frito en la th y le añadimos sal y un diente o dos de ajo (muy picado) segun la cantidad de relleno que querais hacer. O bien le poneis una cucharadita de ajo molido. Lo ponemos tres o cuatro minutos para que coja saborcito.

Lo untamos a gusto de cada uno sobre la mitad del redondel de masa estirada y sobre esta ponemos mucho jamon york en taquitos gambas peladas y crudas y abundante queso mozzarela. Tambien champiñones. La doblais y al horno.

Nº 775. CANELONES

INGREDIENTES

Para los canelones:

40 placas de canelones

100 g de aceite

200 g de cebolla (troceada a gajos)

2 dientes de ajo

2 tomates cortados a cuartos (o 150 g de tomate triturado)

300 g de pechuga de pollo, en dados

600 g de carne magra de cerdo pulida y cortada a dados

1 hoja de laurel, sal y pimienta

30 g de coñac

50 g de harina

200 g de leche

Para la bechamel:

800 g de leche

50 g de mantequilla

60 g de harina

10 g de aceite

sal, nuez moscada y pimienta

(A la hora de preparar la bechamel, poner los ingredientes en el vaso y programar 7 minutos, 90º, velocidad 4)

PREPARACIÓN:

Poner la mariposa en las cuchillas y calentar el aceite 3 minutos, Varona, velocidad 1. Añadir la cebolla y los ajos y programar 5 minutos, Varoma, velocidad 1. Añadir el tomate y programar 2 minutos, Varoma, velocidad 1. Añadir la carne (salpimentada), el laurel, el coñac y programar 30 minutos, Varoma, velocidad 1. Cuando falten 2 minutos para acabar el tiempo, añadir la harina. Quitar la mariposa de las cuchillas y trocear 6 segundos, a velocidad 4. Añadir la leche y programar 3 minutos, 100º, velocidad 3. Apartar y dejar enfriar. Llenar los canelones y ponerlos en la bandeja para el horno. Preparar la bechamel, verter por encima y cubrir con queso rallado. Gratinar y servir.

Nº 776. CANELONES DE PUERRO RELLENOS DE CALAMARES

INGREDIENTES

Para la base:

6 puerros gordos (sólo la parte blanca)

Para el relleno:

300 g de calamares congelados pescanova en aros

50 g de aceite de oliva virgen, extra.

50 g de tomate triturado natural

100 g de pimiento verde de asar pelado

100 g de cebolla roja

1 diente de ajo

Sal, pimienta y un toque de cayena

Para la salsa:

50 g de aceite de oliva virgen, extra.

100 g de pimiento verde de asar

100 g de cebolla roja

1 diente de ajo

150 g de tomate natural triturado

150 g de vino blanco

Sal, pimienta y un toque de cayena

2 sobrecitos de tinta

PREPARACIÓN

Prepare los canelones, lávelos bien y póngalos en el recipiente Varoma.

Ponga en el vaso del Thermomix 1/2 litro de agua y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Cuando termine, ponga el recipiente Varoma con los puerros sobre la tapadera y vuelva a programar 5 minutos a la misma temperatura Y velocidad Sáquelos, póngalos sobre papel de cocina, aplánelos y resérvelos.

Separe los calamares congelados de 100 en 100 g para trocearlos en tres veces. Ponga la máquina en marcha en velocidad 5 y eche 100 g de calamares

troceándolos durante 5 ó 6 segundos Saque y reserve. Repita esta operación con el resto de los calamares y resérvelos.

Sin lavar el vaso, ponga en el mismo todos los ingredientes del relleno, menos los calamares (el pimiento pelado con un pela patatas) y trocee 6 segundos En velocidad 3 1/2. A continuación programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada los calamares picados y programe 12 minutos a la misma temperatura Y velocidad Compruebe que el calamar está bien cocido. Rellene los canelones con el relleno reservado y colóquelos en una fuente de horno.

Sin lavar el vaso, eche en el mismo todos los ingredientes de la salsa excepto el vino blanco y la tinta. Trocee 6 segundos En velo 3 1/2 y después programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada el vino y la tinta, triture 30 segundos En velocidad 5 y a continuación programe 7 minutos, 100°, velocidad 1. Si ve que queda muy espeso, añada un poco de agua y rectifique la sazón.

Vierta la salsa por encima de forma decorativa y sírvalos calientes.

Nº 777. CAZUELA DE PATATAS

INGREDIENTES:

Una cebolla mediana

1 pimiento verde

2 ajitos

1 tomate

Un trozo de pimiento rojo

1 pimiento choricero (si no tienes, pimientón)

70 g de aceite

Patatas

Agua y fumet de gambas.

Gambas 250 g o gambones

PREPARACIÓN

Se ponen los ingredientes del sofrito y se trocean a velocidad 3 ½. A continuación programa 7 minutos ,100º, velocidad 1.

Después se pone la mariposa, se añade las patatas, el agua, una hojita de lauresl, sal, y se programa 20 o 25 minutos 100º velocidad 1.

Cuando acabe se le añaden las gambas peladas. Con el calor se hacen.

Nº 778. CHAMPIÑONES AL GRATEN:

INGREDIENTES

500 g de champiñones

2 dientes de ajo

1/2 cubilete de aceite de oliva

1 y 1/2 cubiletes de harina

7 cubiletes de leche

100 gr. De queso rallado

Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

Poner en el vaso el aceite y programar 5 minutos, a 100º, velocidad 4. Cuando falte 1 minuto para finalizar el tiempo, añadir el ajo por el bocal.

Abrir la maquina y colocar la mariposa. Introducir los champiñones laminados y rehogar 2 minutos, 100º, velocidad 2. Añadir el cubilete y medio de harina y programar 1 minuto, 100º, velocidad 4. Añadir los 7 cubiletes de leche y programar 6 minutos, 100º, velocidad 2.

Se vierte el contenido en una fuente de horno, se espolvorea con el queso y se pone en el horno a gratinar.

Nº 779. CHAMPIÑONES CON CREMA Y LIMÓN

INGREDIENTES

500 g de champiñones limpios y laminados

30 g de ceite de oliva vírgen extra

2 dientes de ajo laminados

50 g de leche evaporada

40 g de zumo de limón

sal, pimienta y perejil picadito

PREPARACIÓN

Lave bien los champiñones y séquelos con papel de cocina. RESERVE.

Ponga la mariposa en las cuchillas, vierta en el vaso el aceite y programe 3 min, 100º, vel. 1

Añada los ajos laminados y programe 3 min, 100º, vel.1

A continuación incorpore los champiñones, la sal y la pimienta y programe 8 min, temp. Varoma, vel. 1

Por último agregue la leche, el zumo de limón y el perejil picadito y programe 3 min, 100º, vel. 1

Sirva muy caliente.

Nº 780. CHARMELA CON BERENJENAS

INGREDIENTES

- 80gr de pimientos verdes
- 20 g de ajo
- ½ kg de tomate triturado o maduro
- 20 g de perejil y cilantro

-1 cayena

.-1 cucharada de comino

-1 cucharada de pimenton

-sal

- 50 g de aceite
- ½ kg de berenjenas

PREPARACIÓN:

1º se trocean las berenjenas a trozos, se colocan en la fuente del Varoma y se reserva.

2º a continuación con la maquina en marcha en velocidad 5,durante 6 segundos se añaden pimientos, cilantro, perejil y ajo. Seguidamente, colocamos la mariposa y añadimos el tomate, sal y especias, colocamos la fuente del Varoma y programamos 15 minutos a temperatura Varoma

Nº 781. "CHARTREUSE" DE CALABACÍN AL PIMIENTO ROJO

INGREDIENTES:

1 kilo de calabacines

50 g pan duro

4 huevos

1 cubilete de crema fresca (nata líquida)

3 cubiletes de pimiento rojo

2 cucharadas soperas de parmesano

½ cucharilla de café de sal

1 cucharilla de café de tabasco

pimienta (4 giros del molinillo)

como acompañamiento (optativo): "coulis de pimiento rojo"

PREPARACIÓN

Hacer el "coulis" de pimiento rojo y reservar.

Cortar 3 calabacines en trozos gruesos de la altura del molde. Cocer en el varoma 15 minutos, varoma, velocidad 1.

Engrasar generosamente con mantequilla un molde. Pelar el resto de calabacines y hacer láminas en sentido longitudinal. Revestir con ellas las paredes del molde.

Precalentar el horno a 180º.

Poner el pan duro en el vaso, 10 segundos, velocidad 6. Añadir el resto de los ingredientes, y programar 10 segundos, velocidad 5. Poner la preparación en el molde con cuidado de no hacer caer los calabacines de las paredes.

Cocer en el horno al baño maría a 180º durante 50 minutos. Una vez frío poner en la nevera. Desmoldar al día siguiente y servir con el "coulis de pimiento", con mahonesa o salsa a la crema y al zumo de limón.

Nº 782. CONSOMÉ

INGREDIENTES

• 2 zanahorias medianas troceadas.

• 1 patata troceada

• 1 puerro grande troceado

• 1 rama de apio troceada

• 1 latita de maíz

• 2 pastillas de caldo de pollo o sal

• Agua hasta cubrir

PREPARACION

1. Ponga todos los ingredientes troceados en el vaso del Thermomix y cúbralos con agua, procurando que no pase de los 2 litros en total.

2. Programe, a continuación, 40 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

3. Cuando empiece a salir el vapor, ponga sobre la tapadera el recipiente Varoma con verduras, pechuga de pollo, pechuga de pavo o los ingredientes que usted desee.

Al terminar el tiempo, puede agregar más líquido, hasta completar los dos litros. Cuélelo y tome el caldo como un consomé, o bien triture en velocidad 4 para que las verduras queden gorditas. Puede servirlo con huevo duro troceadito y espolvorear con perejil.

Nº 783. COLIFLOR DIFERENTE CON BECHAMEL, MANZANA Y QUESO AZUL

INGREDIENTES.

Una coliflor (500-600 g)

Para la bechamel

- una cucharada de mantequilla

-60 g De harina.

-5 decilitros de leche.

Una manzana reineta grande

100-125 g De queso azul.

100 g de bacon.

Sal, pimienta blanca y nuez moscada.

PREPARACIÓN

Hervir la coliflor en agua con sal. Pelar y trocear la manzana y cocerla en un recipiente tapado, al 100 por 100 de potencia ,en el microondas 2-3 minutos, hasta que este blanda. Poner la mantequilla, la harina y la leche en el vaso de la Thermomix y programar 100º y velocidad 1 hasta que cueza. Dejar cocer 2-3 minutos. Añadir a la bechamel ya cocida, la manzana y el queso azul y triturar mezclando todo bien. Por ultimo dorar el bacon cortado a trocitos en una sartén, con un pelin de aceite, o hacerlo en el microondas, para ello debéis envolverlo en papel absorbente de cocina, 1-2 minutos al 100 por 100 de potencia en el micro y cuidado que no se queme.

Añadir el bacon a la bechamel y remover. Colocar en una fuente la coliflor hervida y echar por encima la salsa bechamel. Se puede servir así, o gratinar un momento en el horno.

Nº 784. CRUJIENTES DE VERDURAS CON QUESO BRIE

INGREDIENTES

· 1 paquete de pasta PHILO o pasta china o pasta BRICK o 2 laminas de pasta bric (receta en libro nuevo amanecer)

· Mantequilla derretida para pintar la masa

· 100 g de calabacín sin pelar

· 100 g de cebolletas (sólo la parte blanca)

· 100 g de repollo

· 100 g de zanahorias

· 200 g de queso Brie

· Escarola

· Granos de granada

· Sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Ponga en el vaso del Thermomix las verduras en trozos regulares y trocéelas muy menuditas durante 6 a 8 segundos en velocidad 3 y medio. Sáquelas y póngalas en el recipiente Varoma.

Eche medio litro de agua en el vaso y póngala a hervir durante 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Cuando empiece a salir el vapor, ponga el recipiente Varoma con las verduras sobre la tapadera y programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. (tienen que quedar al dente) Cuando termine, saque las verduras y añádales sal, pimienta y un poco de la mantequilla.

Coja a dos láminas de la masa elegida, píntelas con mantequilla por ambos lados y rellénelas de la siguiente manera: ponga un poco de verdura, queso Brie en láminas sobre ellas y otro poco de verduras. A continuación proceda a cerrar el paquete? Este tiene que tener forma cuadrada y deberá estar bien cerrado y apretado para que no se salga el relleno. Selle bien los bordes con agua para que quede bien cerrado.

Coloque los paquetitos en una fuente de horno y hornéelos a 200º durante 10 o 12 minutos hasta que estén bien dorados.

Sírvalos sobre un lecho de escarola con granos de granada, y acompañados de una salsa vinagreta o bien la salsa para Foie.

Nº 785. ENSALADA DE CASTAÑAS Y BONITO ASALMONADO

INGREDIENTES:

-10 hojas de cogollos de lechuga

-1 lata bonito asalmonado

-250 g Castañas

-ralladura de 1 naranja

PREPARACIÓN:

Coger las hojas que tengan forma de barca. Ponerlas en remojo un rato.

Pelar las castañas y escaldarlas en el agua hirviendo, 3 minutos, temperatura Varoma velocidad 4. Sacarlas y quitarles la piel.

Una vez frias rallar las castañas junto con la piel de la naranja a Velocidad 4.

Rellenar la mezcla con las hojas de la lechuga.

Introducir el bonito en el vaso y picar a velocidad 3 durante unos segundos.

Sacar del vaso y poner tambien en las hojas de la lechuga.

Rociar con una salsa vinagreta en el momento de servir.

Nº 786. ENSALADA DE COL

INGREDIENTES:

350 g De repollo, aproximadamente
3 zanahorias peladas y troceadas
1 manzana golden o al gusto
100 g De pasas de corinto
2 pimientos verdes de los de freír
1 cucharada de mostaza
2 cucharadas de azúcar
2 yogures naturales
3 ó 4 cucharadas de vinagre
Sal
30 g De cebolla
1 cucharada de aceite

PREPARACIÓN:

Vierta en el vaso las zanahorias y trocéelas 10 Seg. Vel.3 ½.

Póngalas en un recipiente hondo y reserve.

Corte el repollo en trozos pequeños, ponga la mitad dentro del vaso y trocee 8 Seg.Vel.3 ½ sáquelo y póngalo en el recipiente de las zanahorias. Haga lo mismo con la otra mitad.

Corte la manzana en 6 trozos y póngala dentro del vaso 5 Seg.Vel. 3 ½. Viértala en el mismo recipiente y agregue las pasas encima.

A continuación, prepare la salsa. Ponga el resto de los ingredientes en el vaso y triture durante 30 segundos, velocidad 6, hasta que los pimientos y la cebolla queden bien triturados. Rectifique la sazón.

Vierta todo sobre las verduras reservadas, remueva y déjela reposar por lo menos 1 hora a ser posible. Quedará mucho más sabrosa.

Nº 787. ENSALADA DE PASTA

INGREDIENTES:

Pasta de Colorines

Tomate

Cebolletas

Maíz

Huevo duro

Zanahoria picada

Para la Salsa:

Mezclando a velocidad 1 y 1/2 1 yogurt natural, una cucharada de mayonesa o all i oli, una cucharada de queso fresco, una cucharada de orégano y sal.

NOTA: Esta salsa tambien esta muy buena para acompañar las patatas al vapor.

Nº 788. ENSALADA DE PIMIENTOS

INGREDIENTES:

4 ó 5 pimientos de asar rojos, verdes y si los encuentra amarillos

Para la vinagreta:

200 g de aceite de oliva

50 g de buen vinagre

1 cucharadita de comino molido

sal

Para el vaso:

500 g de agua con un poco de sal

PREPARACIÓN:

Ponga el agua y la sal en el vaso y programe 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.

Mientras tanto limpie los pimientos de semillas y nervios. Pártalos a lo largo en 2 ó 3 trozos y colóquelos en el recipiente varoma, en batería.

Cuando se pare la máquina, coloque el recipiente encima de la tapadera y programe 12 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.

Parta los pimientos en tiras y colóquelos en una ensaladera.

Ponga en el vaso los ingredientes de la vinagreta y mezcle en velocidad 6.

Vierta la vinagreta sobre los pimientos y sirva la ensalada.

Nº 789. ENSALADA EN FLOR DE JAMÓN

INGREDIENTES

150 g de champiñones fileteados

1/2 limón

30 g de aceite de oliva virgen, extra

30 g de margarina vegetal

150 g de cebollas

100 g de zanahorias

100 g de calabacín sin pelar

400 g de filetes de pechuga de pollo cortadas en tiras finitas

1 cubo de nata vegetal líquida para cocinar

12 lanchas de jamón serrano muy finas (cortadas a máquina)

Pimienta y sal

Perejil troceado

PREPARACIÓN

Lave bien los champiñones y riéguelos con el zumo del medio limón. Reserve.

Trocee las cebollas, las zanahorias y el calabacín en velocidad 3 1/2 durante 10 segundos (tiene que quedar en trocitos pequeños). Saque y reserve.

Parta las pechugas en tiras estrechas con ayuda de unas tijeras, salpiméntelas y póngalas en el recipiente Varoma que habrá pincelada previamente con aceite. Cierre y reserve.

Ponga la mariposa en las cuchillas. Eche en el vaso el aceite, la margarina y todo lo que teníamos troceado excepto el champiñón. Coloque el recipiente

Varoma con las pechugas encima de la tapadera y programe 12 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Cuando termine el tiempo programado, retire el recipiente Varoma y reserve.

Introduzca en el vaso los champiñones, la pimienta y la sal a través del bocal de la tapadera y programe 7 min., temperatura Varoma, velocidad 1.

Añada la nata a través del bocal y programe 5 minutos, 90°, velocidad 1.

Trocee las tiras de pollo en trozos muy pequeños y reserve. Compruebe la sazón de lo que tenemos en el vaso y añada pimienta recién molida. Incorpore el pollo y remueva bien con la espátula. Reserve

A continuación pincele con margarina unos recipientes de vidrio resistentes al calor y del tamaño de un lavafrutas. Fórrelos con 2 lonchas de jamón e introdúzcalos en el horno precalentado a 200° por espacio de 10 minutos para que el jamón quede crujiente.

Rellene las flores de jamón con la mezcla del vaso, espolvoree con perejil picado, des molde con cuidado en un plato y sirva.

Nota:

Los ingredientes son para 6 personas.

Sugerencias: Esta receta también se puede hacer cambiando el pollo por pescado blanco. Puede utilizar las tulipas de jamón para cualquier ensalada o ensaladilla de su gusto.

Nº 790. ENSALADA FESTIVA

INGREDIENTES:

400g de gulas

1 canastilla de tomaticos Cherry

2 aguacates grandes no muy maduros

Zumo de limón

1 lechuga "lollo rosso" (de color morado) o cualquier otra al gusto

200g de aceite de oliva vírgen extra

70g de vinagre balsámico de Módena

sal a gusto

PREPARACIÓN:

Lavar la laechuga elegida y secarla . Poner en un bol las gulas y los tomaticos partidos por la mitad, reservar. Pelar los aguacates y partirlos en media luna pintándolos con el zumo de limón, reservar. Poner en el vaso de la thermo, el aceite, vinagre y la sal y emulcionar durante 20 segundos en velocidad 6. Echar la mitad de la salsa sobre las gulas y tomaticos reservados, mezclar con cuidado para que todo se impregne bien, reservar.

Montar la fuente de ensalada:

1. En una fuente ovalada rodear toda la parte externa con la lechuga y poner en el centro el aguacate con las rodajas de media luna contrapeadas.

2. Rociar el conjunto con la salsa que queda.

3. Rodear el aguacate con el preparado de gulas y tomates que tenemos en maceración (sin escurrir) .

Nº 791. ENSALADA GRIEGA

INGREDIENTES:

200g de tomatitos Cherry

200g de queso Feta o de cabra fresco.

100g de cebolletas cortadas en rodajas

100g de pimiento verde

100g de pepino

50g de caeitunas negras deshuesadas

40g de aceite de oliva virgen extra

2 cdtas de orégano

sal

Nº 792. ENSALADA SOBRE MANZANA

INGREDIENTES:

Para el recipiente Varoma:

600g de patatas cortadas en rodajas finas

150g de zanahorias en rodajas finas

3 huevos

Para la mayonesa:

1 huevo

½ diente de ajo

vinagre al gusto

300g de aceite de oliva virgen extra

sal

Resto:

1 lata de 200g de bonito asalmonado

60g de aceitunas sin hueso

60g de pepinillos en vinagre

Para decorar:

50g de pepinillos

50g de aceitunas verdes sin hueso

1 zanahoria, etc

Para servir:

4 manzanas Golden peladas y sin corazón

PREPARACIÓN:

Ponga en el vaso 600g de agua y programe 6 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 ½

Mientras tanto coloque los ingredientes del recipiente Varoma, cierre bien y cuando termine el tiempo programado anteriormente, coloque el recipiente Varoma sobre la tapadera y programe 25 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 ½

Retire el recipiente, espolvoree las patatas y zanahorias con sal y reserve. Pele los huevos rápidamente y reserve.

Ponga en el vaso los ingredientes de la mayonesa, sin el aceite y mezcle durante 15 segundos en velocidad 5

Sin quitar el cubilete de la tapadera eche el aceite despacio hasta terminar los 300g, saque y reserve.

Sin lavar el vaso, eche las aceitunas, pepinillos y huevos y trocear todo durante 4 segundos velocidad 3 ½ , saque y reserve.

Echar en el vaso las zanahorias y trocearlas 4 segundos velocidad 3 ½ . Sobre ellas eche las patatas y macháquelas un poco programando de 6 a 8 segundos en velocidad 2 ½ , ayudándose con la espátula.

Añada el bonito bien escurrido y mezcle en velocidad 2 ½ , termine de hacerlo con la ayuda de la espátula, incorpore los pepinillos, aceitunas y los huevos troceados, así como la mayonesa que admita. Mezclar bien.

Parta las manzanas en rodajas gruesas, colóquelas en una fuente de servir y cúbralas con la ensalada, en forma de montículo. Adorne con trocitos de aceitunas, pepinillos, y zanahoria cruda, ponga entre ellas hojas de lechuga, endibias, etc (al gusto).

Nº 793. ESCONES DE CEBOLLA Y HARINA INTEGRAL

INGREDIENTES:

- 150 gr. de cebollas
- 50 g de aceite
- 1 yogur natural
- 1 cucharadad de tomillo molido
- 1 cucharadita de sal
- un pellizco de azúcar
- 350 gr. de harina integral
- 1 cucharadita de bicarbonato sódico

PREPARACIÓN:

Ponga en el vaso la cebolla y trocéela 4 segundos, velocidad. 3 1/2. Añada el aceite y programe 5 min. a 100 ºC. velocidad.1. Retire del vaso y reserve.

Vierta en el vaso el yogur, el tomillo, la sal y el azúcar y mézclelos durante 6 segundos, velocidad.4. Agregue la harina y el bicarbonato y programe 10 segundos, velocidad.6. Incorpore la cebolla reservada y mezcle todo 5 segundos, velocidad. 1. Si fuera necesario, termine de unirlo con la espátula.

Estire la masa entre dos láminas de plástico, dejándola de 1 cm de grosor y corte redondeles con el cubilete o un cortapastas. Colóquelos en una bandeja engrasada o bien utilice moldes de silicona. Píntelos con leche e introdúzcalos en el horno precalentado a 180 ºC, durante 15 min. aproximadamente. Se toman fríos o calientes.

Estos bollitos resultan muy buenos para servirlos en una comida especial. Se pueden calentar en el momento de servirlos.

Nº 794. ESCUDELLA BARREJADA

INGREDIENTES:

1 litro y ½ de agua
30 g aceite
2 pastillas caldo
3 patatas pequeñas
1 cebolla
1 diente de ajo
1 ramita de apio
2 judías tiernas
garbanzos y judias
1 trozo de jamón
un trocito chorizo
un trocito de butifarra negra
un trocito de beicon

PREPARACIÓN:

Vierta el agua en el vaso y programe 7 minutos, temperatura 100, velocidad 1.

Añada las verduras, el aceite y las pastillas. Programe 10 minutos, temperatura 100, velocidad 1. Al acabar programe 10 minutos, temperatura 100, velocidad 5.

Añadir los ingredientes restantes y programar 10 minutos, temperatura 100, velocidad 1. En el último punto también se puede añadir la pasta que usted desee.

Nº 795. ESPAGUETIS A LA VÓNGOLE

INGREDIENTES:

50 g de aceite

4 dientes de ajo grandecitos

Un puñado hojas de perejil

1 bote de 1 kg de tomate natural triturado

Cayena al gusto (opcional)

1 cucharadita de azúcar

1 pastilla de caldo de pescado ó sal

Pimienta negra recién molida

1 kg de chirlas o berberechos

½ kg de espaguetis

PREPARACIÓN

Lave bien las chirlas y déjelas en un recipiente con agua y sal para que suelten la tierra.

Ponga la máquina en velocidad 6 y eche los ajos y la mitad de las hojas de perejil a través del bocal para que se troceen. Baje con la espátula lo que haya quedado en las paredes, añada el aceite y programe 3 minutos 100º velocidad 1

Añada el tomate, pastilla de caldo o sal, azúcar y cayena (si la pone) y

Programe 15 minutos temperatura varoma velocidad 1.mientras tanto, enjuague las chirlas y póngalas en el recipiente varoma. Resérvelas.

Cuando acabe el tiempo programado, quite el cubilete y ponga encima el varoma. Programe a continuación 10 minutos temperatura varoma velocidad 1

Vuélquelas sobre la salsa y déjelas reposar unos minutos. Saque del vaso y espolvoree con el perejil troceadito con una tijera. Reserve.

Ponga a coser los espaguetis. Vierta en el vaso 1500 g de agua, sal y un poco de aceite y programe 12 minutos 100º velocidad 1. Cuando el agua esté hirviendo, quite el cubilete y a través del agujero de la tapa, ponga los

espaguetis enteros y empújelos suavemente (el movimiento de las cuchillas los irá metiendo hacia dentro) ayudándose con la espátula. Programe el tiempo que indique el fabricante en el paquete, 100º velocidad 1.

Por último, escurra los espaguetis y colóquelos en una fuente de servir. Caliente la salsa y viértala sobre los espaguetis. Puede coser otro tipo de pasta a su gusto.

Nº 796. ESPAGUETIS CARBONARA

INGREDIENTES:

100 g de panceta o bacon,

1 cuchara sopera de aceite,

1 cuchara sopera de vino blanco,

1 diente de ajo,

cebolla,

4 huevos,

40 g di pecorino (supongo que es una queso italiano),

40 g di queso parmigiano,

pimienta negra a voluntad y por supuesto sal.

PREPARACIÓN:

Cortar los quesos a dados, mezclar bien el pecorino y parmigiano, por 20 segundos con el turbo a velocidad turbo.

Añadir los huevos,(para mi gusto solo las yemas) la sal y abundante pimienta negra , 20 sec., velocidad 4 y dejarlo en una bonita sopera. . Sin lavar la Thermomix poner el ajo y la cebolla (para mi gusto media cebollita) y la panceta y triturarlo por 10 sec a velocidad 6, unir el aceite y cocerlo 3 minutos a temperatura 100, velocidad 1; desde el bocal añadir una cucharada de vino blanco y hacerlo evaporar por 1 minuto a temperatura 100, velocidad 3. Al tiempo cocer los espaguettis en agua salada cuando estén los spaghetti cocidos y bien colados, echarlos en la sopera y terminar de condimentarlos con el contenido de la Thermomix Mezclar enérgicamente y servir.

CONSEJO esta es la receta con las dosis propuestas por la cocina italiana tradicional , es posible disminuir el numero de huevos sin que el gusto sufra demasiado

Nº 797. ESPAGUETIS CON GAMBAS

INGREDIENTES

250 g de gambas arroceras

2 ó 3 dientes de ajos

50 g aceite

Perejil

Sal

Una cayenita (Opcional)

500 g espaguetis

PREPARACIÓN:

Hacer un fumet con las pieles y cabezas de las gambas y 500 g de agua. Programar 6 minutos, 100º, velocidad4. Colar y reservar.

Lavar bien el vaso, con la máquina en velocidad 6, dejar caer los ajos, la cayena (si se utiliza)y el perejil, bajar con la espátula lo que haya quedado en las paredes. Añadir el aceite de oliva y programar 5 minutos, 100º, velocidad 1

Una vez dorados los ajos con el perejil, añadir el fumet con agua hasta aprox. 1 litro y la sal programar 10 minutos, 100º, velocidad 1

Cuando hierva el agua, poner la velocidad 1, quitar el cubilete y añadir los espaguetis enteros a través del agujero de la tapadera, el movimiento de las cuchillas los irá metiendo hacia dentro.

Programar el tiempo que indica el fabricante del paquete, añadiendo dos minutos más a 100º, velocidad 1, si veis que no están blandos, le ponéis dos minutos más. Escurrirlos si gustan secos y añadir los cuerpos de las gambas. Mezclarlos bien y servir

Nº 798. ESPAGUETIS CON GAMBAS Y ATÚN

INGREDIENTES:

200 g de espaguetis

150 g de gambas peladas

300 g de nata líquida de cocinar

dos latitas pequeñitas de atún al natural

ajos

sal y pimienta

un cubito de caldo de pescado

50 g de aceite.

PREPARACIÓN:

Cocer los espaguetis con el caldo de pescado y sal si les hace falta

Poner el aceite en el vaso y programar 3 minutos temperatura Varoma, velocidad 1.

Con la máquina en marcha a velocidad 5 y echar los ajos por el bocal y programar 3 minutos temperatura 100 velocidad 1.

Añadir las gambas y programar otros 3 minutos a la misma temperatura y velocidad

Añadir la nata y el atún, y dejar que espese la salsa 10 minutos mas o menos a temperatura 100 velocidad 1. Si no ha espesado en este tiempo, ponerle unos minutos mas a temperatura Varoma.

Agregarle los espaguetis cocidos y mezclar a velocidad 1 unos segundos.

Nº 799. ESPAGUETIS CON SALSA DE SETAS

INGREDIENTES: PARA 2 PERSONAS

Unos 200 g de setas

100-120 g de espaguetis (integrales)

1/2 cucharada de harina (integral)

150 g de leche desnatada

15 g de aceite

un ajo

sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Cocer los espaguetis o cualquier otra pasta.

Para hacer la salsa:

Poner el aceite en el vaso y calentarlo a velocidad 1 unos minutos. Poner la máquina en velocidad 5 y echar por el bocal el ajo. Bajar los restos con una espátula y programar 3 minutos velocidad 1 temp.. 100. Añadir las setas cortadas a trocitos y programar 5 minutos velocidad 1 temperatura 100.

Añadir la harina y refreírla un minutos a velocidad 1 temperatura 100.

Echar la leche y programar 4 minutos temperatura 90 velocidad 2. Salpimentar al gusto.

La salsa resultante echarla sobre la pasta.

Nº 800. ESPAGUETIS CON VERDURAS

INGREDIENTES:

1 paquete de espaguetis de 1/4 de kg

2 tomates maduros

1 cebolla

1 calabacin

1 pimiento rojo (pequeño)

1 pimiento verde (pequeño)

3/4 de cubilete de aceite

3 cucharadas de vino blanco

Oregano y sal.

PREPARACIÓN

Poner las verduras en el vaso y triturar 6 segundos , velocidad 3 y ½. Añadir el aceite y la sal y el vino. Programar 15 minutos velocidad 1, temperatura 100º, añadir el oregano. Mezclar con los espaguetis previamente hervidos.

Se sirven espolvoreados con queso rallado.

Nº 801. ESPAGUETIS EN SALSA LIGERA

INGREDIENTES:

300 g de espaguetis

3 manzanas golden

250 g de judías verdes

3 cucharadas de aceite de oliva

1 limón

Unas ramitas de albahaca

Perejil

Sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Cocer las judías verdes y después en el mismo agua los espaguetis.

Mientras se pelan las manzanas y se rocían con el limón.

Se hace la salsa en la Thermomix triturando la manzana, las judías, el aceite, la albahaca, el perejil y el jugo del limón. e sazona al gusto.

Se sirven los espaguetis con la salsa verde

Nº 802. ESPAGUETIS VÓNGOLE

INGREDIENTES

50 g de aceite

4 dientes de ajo grandecitos

Un puñado de hojas de perejil

1 bote de 1 kg. de tomate natural triturado

Cayena al gusto (opcional)

1 cucharadita de azúcar

1 pastilla de caldo de pescado o sal

Pimienta negra recién molida

1 kg. de chirlas o berberechos

½ kg. de espaguetis

PREPARACIÓN:

Lave bien las chirlas y déjelas en un recipiente con agua y sal para que suelten la tierra.

Ponga la máquina en velocidad 6 y eche los ajos y la mitad de las hojas de perejil a través del bocal para que se troceen. Baje con la espátula lo que haya quedado en las paredes, añada el aceite y programe 3 minutos a 100° en velocidad 1.

Añada el tomate, la pastilla de caldo o sal, el azúcar y la cayena (si la pone) y programe 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Mientras tanto, enjuague las chirlas y póngalas en el recipiente Varoma. Reserve.

Cuando acabe el tiempo programado, quite el cubilete y ponga encima el Varoma. - Programe a continuación, 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Vuélquelas sobre la salsa y deje reposar unos minutos. Saque del vaso y espolvoree con perejil troceadito con una tijera. Reserve. Ponga a cocer los espaguetis.

Vierta en el vaso litro y medio de agua, sal y un poco de aceite y programe 12 minutos, 100°, velocidad 1.

Cuando el agua esté hirviendo, quite el cubilete y a través del agujero de la tapa, ponga los espaguetis enteros y empújelos suavemente con la parte hueca del cubilete (el movimiento de las cuchillas los irá metiendo hacia adentro).

Programe el tiempo que indique el fabricante en el paquete mas 2 minutos, 100°, velocidad 1.

Por último, escurra los espaguetis y colóquelos en una fuente de servir. Caliente la salsa y viértala sobre los espaguetis

Nº 803. ESPÁRRAGOS RELLENOS DE SALMÓN CON SALSA CALIENTE

INGREDIENTES:

6 esparragos de lata gruesos
125 g de salmón ahumado
6 yemas
150 g de mantequilla
1 limón el zumo
1/2 cubilete de agua
sal y pimienta.

PREPARACIÓN

Abra los espárragos longitudinalmente, rellénelos con el salmón troceado y reserve.

Ponga en el vaso, la mantequilla a 70º cuando esté líquida, retire y reserve en una jarrita.

A continuación, ponga en el vaso las yemas, el zumo del limón, el agua y sazone con sal y pimienta. Programe a velocidad 4, temperatura 70º, 3 minutos.

Pasado la mitad del tiempo programado, vaya añadiendo a traves del vocal, la mantequilla derretida anteriormente.

Cuando pare el reloj, deje la máquina girando unos minutos para que no se corte la salsa, y a aumente la velocidad a 8.

Finalmente, vierta la salsa sobre los espárragos y gratine en el horno, hasta que la superficie esté dorada. Adorne al gusto.

Nº 804. ESPINACAS DELICIOSAS

INGREDIENTES

Paso 1.- gratinado

70 g de pan

100 g de queso emmental

1 diente de ajo

50 g de mantequilla

Paso2.- bechamel

1 cuch de aceite

1 cuch de mantequilla

400 g de leche

40 g de harina

50 g de queso emmental

Paso 3 .-

50 g de aceite de oliva

800 g de esapinacas congeladas descongeladas o escaldadas escurridas muy bien

40 g de ajos

30 g de piñones

70 g de pasas de corinto

sal y pimienta

PREPARACIÓN

Rallar los ingredientes del P 1 a vel 9 durante 30 segundos. Sacar y reservar. Sin lavar el vaso hacer la bechamel : 6 mintos, 90 º, vel 4. Sacar y reservar. Lavar el vaso. Poner el aceite y progaramr 3 minutos, Varoma, vel 2. Echar los ajos y poner 3 minutos más a la misma temp y vel 4.

Poner la mariposa en las cuchillas. Echar las espinacas en el vaso 10 min, Varoma, velocidad 1. Echar las pasas, los piñones, la sal y pimienta y programar 2 minutos, varoma, velocidad 1, despues programr 4 minutos, 100º, velocidad 1 y echar la bechamel con la máquina en marcha.

Echar toda la mezcla en una fuente de horno grande. Cubrir con el rallado reservado y gratinar. Si no se gratina enseguida, calentar antes 15 minutos al horno a 180º.

Nº 805. ESTOFADO VEGETARIANO

INGREDIENTES:

1 taza de garbanzos remojados toda una noche y pre-cocidos

1 taza de chayote picado

1 taza de zanahoria picada

1/3 taza de apio picado

1/2 taza de calabacita picada

1/2 taza de acelgas trozadas

1/2 taza de hojas de cilantro

1/3 taza de tomate

2 tomates rojos grandes

1/2 barra de mantequilla sin sal (opción vegana: margarina vegetal)

1 1/2 taza de agua

1 cuch. de sal

1/2 cuch. de cúrcuma

1/2 cuch. de asafetida (producto oriental)

1/4 cuch. de comino molido

1/4 cuch. de pimienta molida

1/3 cuch. de semillas de mostaza

PREPARACIÓN:

1. Salsa de tomate: se muele el tomate con el cilantro.

2. Por otro lado, se derrite la mantequilla, luego se le agregan los condimentos a que se sofrían levemente, luego se agregan los vegetales frescos, luego los garbanzos por aproximadamente 6-8 minutos, enseguida se les agrega la salsa de tomate que se elaboró previamente.

3. Y se deja sazonar por aproximadamente 15 minutos.

Nº 806. FABES CON ALMEJAS

INGREDIENTES

Sofrito:

50 g de aceite de oliva virgen, extra

300 g de cebolla

2 dientes de ajo

1 cucharada de pimentón

Resto:

2 frascos (800 g) de judías blancas cocidas

500 g de almejas pequeñas

1 hoja de laurel grande

600 g de agua

2 pastillas de caldo de pescado o sal

1 cayena (opcional)

Perejil picado para decorar

PREPARACIÓN

Ponga las almejas en un recipiente con agua y sal para que suelten la arena.

Vuelque las judías en el recipiente Varoma y lávelas bajo el chorro del grifo. Resérvelas.

Ponga en el vaso del Thermomix las cebollas en trozos y los ajos. Trocee 10 segundos En velocidad 3 1/2. Baje con la espátula lo que haya quedado en las paredes del vaso, añada el aceite y programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 1/2. Cuando termine añada el pimentón y deje reposar unos segundos A continuación, eche tres cucharadas de judías y el agua y triture durante 40 segundos En velocidad Máxima.

Ponga la mariposa en las cuchillas añada la hoja de laurel, las pastillas de caldo o sal y la cayena si desea ponerla. Programe 6 minutos, temperatura

Varoma, velocidad 1. Incorpore las judías y programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Mientras tanto, lave bien las almejas, cambiándoles varias veces el agua. Póngalas en el recipiente Varoma y colóquelas sobre la tapadera, para que se abran y caiga el jugo dentro del vaso.

Acabado el tiempo, agite el recipiente Varoma para que termine de caer el jugo.

Eche las almejas en el vaso, rectifique la sazón y deje reposar unos minutos.

Por último, vierta todo en la fuente y sírvalas muy calientes espolvoreando con perejil picado.

Sugerencia: Puede sustituir las almejas por gambas peladas añadiendo un poco de líquido de cocción de las cabezas (consultar la preparación del fumet de la receta "guiso mar y tierra")

Nº 807. FALAFEL

INGREDIENTES

2 kilos de Judias blancas

2 cebollas rojas

3 ajos

1 ramillete de perejil

2 cucharaditas de comino

2 cucharaditas de cilantro

1 sobre de levadura

2 cucharaditas de cayena

Sal al gusto.

PREPARACION

Meter todos los ingredientes en la thermomix 1 minutos a velocidad 5-7-9 hasta que kede todo hecho una pasta. Dejar fermentar durante 30 minutos, luego realizar bolas del tamaño de una pelota de pinpon o si lo deseas las aplastas(para que se frian mejor) y por ultimo se dejan descasar durante 15 minutos mas para luego freirlas en aceite caliente hasta que cojan un color dorado.

Se suele servir con salsa tahini, pan de pitta y ensalada de tomates y pepino.

Nº 808. FIDEOS EN CAZUELA

INGREDIENTES:

50 g de aceite

1 cebolla

1 diente de ajo

1 tomate

1 pimiento

patatas

pimentón

colorante

1 puñado de fideos gordos por persona

pescado de tipo cazón, aguja. , etc. a trozos

PREPARACIÓN:

Se ponen en el Thermomix los ingredientes del sofrito a trozos, la cebolla, pimiento, tomate, aceite y ajo. Se programa 7 minutos a 100º velocidad 3 y medio. Cuando termine, podemos triturar el sofrito o dejarlo como esta, al gusto de cada una.

Poner la mariposa en el vaso y añadir el pimentón y las patatas a dados (se pueden añadir como 15 almejas) y darles unas vueltas a velocidad 1. Las patatas depende de la calidad, si son rojas, necesita menos tiempo.

Añadir agua (1 litro), el colorante y los fideos y programar 20 minutos a 100 º a velocidad 1. Cuando falten 10 minutos para terminar, se echa el pescado.

Nº 809. FIDEUÁ

INGREDIENTES:

200 g de gambas .
150 g de almejas .
1 sepia
1 rodaja de atún
1 diente de ajo
200 g de aceite
100 g de tomate triturado
100 g de cebolla
100 g de pimiento rojo
100 g de pimiento verde
400 g de fideos. De fideuá
1 cucharada de ñora picada
Sal y azafrán

PREPARACIÓN:

Pelar las gambas y con las cabezas y las pieles hacer un caldo, introducirlas en el vaso con 50 g de aceite y programar 5 minutos, temperatura varoma velocidad 1, añadir un litro de agua y programar 10 minutos, Varoma, velocidad 2, colar y reservar este caldo.

Calentar el aceite 5 minutos, Varoma, velocidad 1. Antes de que termine el tiempo añadir el ajo y la ñora. Después añadir la cebolla y los pimientos. Trocear en velocidad 3 ½. Poner la mariposa, programar 15 minutos, Varoma velocidad 1, para hacer el sofrito. Pasados 5 minutos añadir el tomate, dejar sofreír 5 minutos, después añadir el atún, la sepia, las almejas y las gambas. Seguir sofriendo hasta que termine el tiempo programado. Añadir el caldo que teníamos reservado, aproximadamente un litro, la sal y el azafrán. Programar 17 minutos, Varoma, velocidad 1. Ccuando empieza a hervir, añadir los fideos y programar 10 minutos, 100º, velocidad 1. Dejar reposar un poco antes de servir.

Nº 810. FILETES RUSOS DE AVENA

INGREDIENTES:

1 Vaso de avena (preferiblemente de la marca Quaker)

1 vaso de leche

1 huevo batido

2 cucharaditas de semillas de sésamo o cualquier fruto seco molido.

Ajo y perejil

Aceite de oliva

1 cucharada de salsa de soja o tamari

1 pizca de pimienta

PREPARACIÓN:

Poner el vaso(tipo Duralex) de avena y la leche a remojo durante unas horas.

Después en el Thermomix o en un bol grande, mezclar la avena, el huevo batido y la salsa de soja, en velocidad "espiga", y seguidamente añadir las semillas de sésamo, el ajo y perejil

(triturados previamente) y la pimienta, hasta obtener una masa homogénea y de consistencia húmeda.

En una sartén antiadherente calentar el aceite de oliva, apenas un centímetro de grosor. Verter una o dos cucharadas de la masa y extenderla lo más posible, y dorar ambos lados. Reservar en una fuente sobre papel absorbente.

Nota: Se pueden guardar en el frigorífico por varios días, veréis que ganan en sabor.

Nº 811. FONDUE EN PAN DE PAYÉS

INGREDIENTES

1 pan Payés de 600 g
300 g de cebolletas.
300 g de mayonesa
250 g de queso Emmental.
250 g de queso Flor de Esgueva
Pimienta recién molida.
Papel de aluminio para envolverlo.

PREPARACIÓN:

Cortar el pan por la parte superior a modo de tapa, vaciar la miga y reservar. Rallar cada queso por separado, unirlos en un bol y reservar.

Echar las cebolletas troceadas en el vaso, cubrir con agua y rallarlas durante 30 segundos en velocidad 5. Escurrirlas en el cestillo y ponerlas sobre papel de cocina para quitarle el exceso de agua. Reservar. Echar la mayonesa, las cebolletas, los quesos y la pimienta recién molida en el vaso, mezclar bien en velocidad 2, ayudándose con la espátula.

Rellenar el pan con el preparado anterior, asegurándose de que está bien mezclado y rectifique la sazón si fuera necesario. Tapar con la tapa y envolver con dos hojas de papel de aluminio, apretando bien.

Precaliente el horno a 180º y hornee el pan durante 1 hora. Pasado ese tiempo sírvalo inmediatamente, haciendo gajos con la tapa, a modo de cucharillas. A medida que se acaben, ir haciendo tiras con el pan de los bordes, ayudándonos de un buen cuchillo, para seguir mojándolas en la fondue.

NOTA.- Se puede tener el pan relleno y congelarlo. El día que queramos consumirlo, lo metemos en el horno aumentando el tiempo en 15 minutos.

Nº 812. FRITADA MURCIANA CON PATATAS Y HUEVOS

INGREDIENTES

EN EL VASO DE Thermomix

70 g de aceite.

500 g de cebolla.

200 g pimiento verde.

200 g pimiento rojo.

3 dientes de ajo.

1 bote de kilo de tomate natural triturado.

2 pastillas de caldo o sal y pimienta de cayena al gusto (optativo).

EN RECIPIENTE Varoma

800 g de patatas en rodajas.

4 huevos con la cáscara bien limpia.

PREPARACIÓN

Prepare las verduras y trocéelas en dos o tres veces, procurando que no quede muy pequeño, durante 4 ó 6 segundos en velocidad 3 ½. Échelas en un bol y reserve.

A continuación, ponga el aceite en el vaso, coloque la mariposa en las cuchillas, agregue todos los ingredientes y programe 12 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. (El vaso queda lleno pero, no se preocupe, NO se sale).

Mientras tanto, ponga las patatas en rodajas en el recipiente Varoma y los huevos encima. (No ponga las patatas en sentido totalmente horizontal, póngalas un poco inclinadas para no tapar los orificios del recipiente). Reserve.

Pasados los 12 minutos, ponga el recipiente Varoma sobre la tapadera y programe 20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Rectifique la sazón.

Sirva en una fuente grande redonda poniendo en el centro la fritada y las patatas en rodajas alrededor de la misma. Corte los huevos duros en gajos y póngalos como adorno.

NOTA: En lugar de patatas, también se puede poner 1 Kg de bonito en trozos o cualquier otro pescado de carne firme (cazón, pez espada, etc.).

También puede poner salchichas blancas de cerdo o pollo si no desea pescado.

Nº 813. FRITO DE VERDURAS

INGREDIENTES

1 manojo de esparragos frescos,

pimiento verde, rojo

1 zanahoria,

una cebolla tierna

PREPARACIÓN

Todo a la termomix con un bote de champiñones enteros con un poco de aceite y sal, velocidad 1 a 90 grados unos 15 minutos cuando quedan unos 4 minutos para terminar se echan 2 huevos.

Despues de sacar el frito que quedo muy bueno, sin limpiar el vaso, eche agua , una pastilla de caldo y un sobre de pure patatas y lo puse a temperatura varoma, velocidad 3 otros 15 minutos y la Varoma con patas cortadas a rodajas encima, y salio un consome de pirmero muy bueno.

Para el frito , pongo en un plato las patatas debajo y el frito encima.

Nº 814. FUSILLI CON HONGOS Y AZAFRÁN

INGREDIENTES:

300 g de fusilli (es muy importante elegir una buena marca),

600 g de agua,

1 cucharadita escasa de sal gruesa,

1 bolsita de hongos secos,

azafrán,

queso parmesano rallado,

1 zanahoria,

un poco de apio,

½ cebolla

1 calabacín pequeño.

PREPARACIÓN:

Meter en el vaso 20 g de aceite de oliva virgen extra junto con las verduras para hacer el sofrito, 100° 3Min. primero a velocidad 3-4 durante pocos segundos y después a velocidad 1

Introducir la mariposa, el agua y la sal y llevar a ebullición a tem. varoma.

Introducir la pasta y los hongos y bajar a tem. 100°

Cocer durante el tiempo indicado en el paquete de pasta.

Al finalizar el tiempo de cocción unir el azafrán y el queso, también se puede añadir una nuez de mantequilla, dejar cocer 2Min. más y si el liquido no se ha consumido terminar a tem. Varoma sin el vasito medidor o dejar reposar algún segundo pues la pasta seguirá absorbiendo algo de liquido.

Nº 815. FUSILIS CON SALSA DE SOJA Y VERDURITAS

INGREDIENTES

Para la salsa:

100 g de salsa de saja

50 g de agua

1 diente de ajo

150 g de zanahorias

150 g de pimiento rojo en tiras

150 g pimiento verde en tiras

150 g de brotes de saja (pueden ser de bote o frescos)

150 g de champiñones laminados

Pimienta al gusto (la sal se pondrá una vez comprobada la sazón, la salsa de saja sala mucho)

Para cocer la pasta:

1 1/2 l de agua

Un chorrito de aceite

Sal

500 g de fusilis

PREPARACIÓN

Ponga las zanahorias partidas en 3 trozos y el ajo en el vaso del Thermomix y programe 7 segundos En velocidad 3 1/2. Saque y reserve.

Coloque la mariposa en las cuchillas. Eche en el vaso la salsa de saja y el agua. Programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada a continuación todas las verduras menos los brotes de saja y programe 8 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 1/2. Añada los brotes de saja y la pimienta, y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Compruebe la sazón y rectifique si es necesario. Saque y reserve.

Sin lavar el vaso, quite la mariposa y eche el agua para cocer los fusilis con el aceite y la sal. Programe 11 minutos, 100°, velocidad 1. Añada los fusilis y programe el tiempo que indique el paquete, 100°, velocidad 1.

Escurra la pasta en el recipiente Varoma o en un colador grande. Sírvala en una bandeja echando la salsa caliente por encima.

Nota:

1. Los ingredientes son para 6 personas.

2. Las verduras con el tiempo programado quedan al dente. Si le gustan más hechas, programe unos minutos más.

Consejo:

1. Puede utilizar cualquier otra pasta al gusto, bien normal o al huevo

2. Si lo desea, puede poner parmesano rallado y pimienta recién molida.

Nº 816. GARBANZOS CON TAHINI

INGREDIENTES

1 bote de garbanzos al natural sin escurrir el agua.

1 diente de ajo

Chorrito de limón

1 cucharada sopera de Tahini blanco

Sal

Aceite de oliva virgen extra

Pimentón

Perejil

PREPARACIÓN:

Picar el ajo en el vaso. Echar los garbanzos, el zumo de limon, el Tahini y sal. Poner velocidad 6 o 7 hasta que se haga bien pure.

Poner este pure en un plato haciendo un circulo con un agujero grande en el centro.

En el agujero poner el aceite de oliva con cierta generosidad.

Adornar el pure con manchas de pimenton grandecitas repartidas por todo el circulo que se hizo.

Terminar como Arguiñano con unos adornitos de hojas de perejil.

Se come utilizando como cuchara trocitos de pan de pita. El de el Corte Ingles es delgadito muy bueno para ello.

Nº 817. GARBANZOS EN SALSA

INGREDIENTES:

aceite 50 g

una cebolla mediana

una cucharadita de harina

un trozo de pan frito

dos o tres ajos

perejil

azafran(opcional)

un bote de garbanzos cocidos, también pueden cocerse antes en una olla.

sal a gusto

PREPARACIÓN

Ponemos el aceite a calentar a tem varoma 3 min, añadimos la cebolla y la picamos a vel 3 1/2 que quede pqueñita, bajamos la cebolla de las paredes del vaso y la pochamos 5 min más, añadimos la harina y la doramos dos min más. Cuando termine añadimos los garbanzos lavados ó los garbanzos cocidos que tengamos preparados(Si son garbanzos de bote, añadimos una pastilla de avecrem junto con el agua

dentro de la thermo y si los hemos cocido nosotros, añadimos el caldo de haberlos cocido). Añadimos agua o el caldo de los garbanzos cocidos hasta

que se tapen los garbanzos, ponemos vel 1 temp 100º 15 min y amedia cocción añadimos un majado hecho en el mortero con los ajos, perejil,el pan frito y el azafrán, se añade sal a gusto y se sirven con un huevo picado por encima.

Nº 818. GRATEN DE CHAMPIÑONES

INGREDIENTES

500 gr. de champiñones

2 dientes de ajo

1/2 cubilete de aceite de oliva

1 y 1/2 cubiletes de harina

7 cubiletes de leche

100 gr. de queso rallado

sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

Poner en el vaso el aceite y programar 5 minutos, a 100º, velocidad 4 cuando falte 1 minuto para finalizar el tiempo, añadir el ajo por el bocal

Abrir la maquina y colocar la mariposa. Introducir los champiñones laminados y rehogar 2 minutos, 100º, velocidad 2.

Añadir el cubilete y medio de harina y programar 1 minuto, 100º, velocidad 4.

Añadir los 7 cubiletes de leche y programar 6 minutos, 100º, velocidad 2

Se vierte el contenido en una fuente de horno, se espolvorea con el queso y se pone el el horno a gratinar.

Nº 819. GRATÉN DE SALMÓN AL CAVA CON ESPINACAS

INGREDIENTES

1 kg de samón fresco,

1/2 kg de espinacas congeladas

2 chalotas

1 cucharada de mantequilla

1 decilitro de cava seco

1 decilitro de nata líquida

sal y pimienta blanca

salsa holandesa

salsa bechamel

Para la salsa holandesa:

300 g de mantequilla

3 yemas de huevo

1 cucharada de agua fría

1 ó 2 cucharadas de vinagre de estragón

u pizco de estragón fresco, o seco se no se tiene fresco

sal y pimienta blanca

Para la bechamel

2 cucharadas de mantequilla

60 g de harina

1/2 litro de leche

sal, pimienta blanca y nuez moscada

PREPARACIÓN

Salsa holandesa: Fundir en el vaso la mantequilla a velocidad 1 y a 50 grados y sacarla a una jarrita que vierta bien. Sin fregar el vaso, añadir el agua fría, las yemas, el vinagre, el estragón, la sal y la pimienta. Programar 2 minutos a 70 grados y velocidad 1, ir añadiendo por el bocal, sin retirar el cubilete, la mantequilla derretida. Cuando acaba el tiempo programado, es decir cuando el calor se corta automáticamente, mantener todavía al máquina en marcha en velocidad 1 durante 3 ó 4 minutos más para que la salsa se vaya enfriando en

movimiento, si no, la salsa se cortará. Sacarla del vaso con una espátula lisa y reservarla

Salsa de cava: Llenar el vaso con agua hasta la mitad y aclararlo llevando el mando de la velocidad durante unos segundos hasta el tope, Tirar el agua y sin fregar, hacer la salsa del cava poniendo la mantequilla y las chalotas sin picar y sofreírlas a 100 grados y velocidad 1 unos 5 ó 6 minutos. Añadir ahora el cava y la nata, salpimentar y cocer hasta conseguir la consistencia de salsa deseada. Sacar la salsa y reservarla. Rebañar de nuevo con la espátula lisa y aclarar el vaso igual que antes, sin necesidad de fregarlo. Confeccionar la bechamel. Cuando esté hecha, volcar encima las espinacas cocidas, escurridas por sin picar, y picarlas en varios golpes en velocidad 5 ó 6 e introduciendo en el vso sa espátula de la máquina, puesto que la preparación que tenemos es bastante espesa. Tener cuidado de no hacer puré, sino trocitos.

Salmón: Coger una fuente de horno y volcar dentro las espinacas. Colocar encima los lomos de salmón crudos y ligeramente salpimentados y la salsa de cava ya hecha. Recubrir los escalopes de salmón con la salsa holandesa.

Meter la fuente en el horno ya precalentado a 175 grados si es con turbo y a 185 se es con horno tradicional y con el gratinador al rojo vivo para que la salsa holandesa se gratine en cuestión de segundos. Si el gratinador no está al rojo vivo se derretirá en vez de gratinarse.

El pescado, con el calor del horno y el del grill, se cocinará en un momento. Servir inmediatamente.

Nº 820. GUISANTES CON JAMÓN

INGREDIENTES:

250 g de jamón

1 kg. de guisantes

½ litro de agua o caldo

1 cebolla

pimienta

50 g de aceite

sal

PREPARACIÓN:

Poner el aceite en el vaso y programar 3 minutos, temperatura 100, velocidad 1.

Añadir la cebolla y programar 5 minutos, temperatura 100, velocidad 4.

Poner la mariposa a las cuchillas e introducir el jamón partido en dados; programar 5 minutos, temperatura 100, velocidad 1.

Por último se añaden los guisantes, el agua, la sal y la pimienta y se programan 50 minutos, temperatura 100, velocidad 1.

Nº 821. GUISO DE GARBANZOS

INGREDIENTES:

Para el sofrito:

50g de aceite de oliva virgen extra

400g de cebolla

2 dientes de ajo

200g de tomate natural triturado

Resto:

2 frascos de garbanzos cocidos (800g)

1 hoja de laurel grande

500g de agua

sal

1 cayena (opcional)

2 cucharaditas de comino en polvo

pimienta al gusto

perejil picado para decorar

PREPARACIÓN:

Ponga los garbanzos en el recipiente Varoma, lávelos y reserve.

Eche en el vaso los ingredientes del sofrito, troceados; programe 10 segundos velocidad 3 1/2 y a continuación 10 minutos temperatura Varoma, velocidad 1 1/2.

Cuando termine eche 3 cucharadas de garbanzos y el agua y triture 40 segundos a velocidad 6.

Ponga la mariposa en las cuchillas y añada la hoja de laurel, sal, cayena,, cominos y la pimienta. programe 7 minutos temperatura Varoma velocidad 1

Incorpore los garbanzos y programe 10minutos, 100º, velocidad 1

Sírvalos espolvoreados con el perejil picado.

Nº 822. HUEVOS IMPERIALES

INGREDIENTES

4 huevos
150 g De jamón serrano
1 cebolla
1 berenjena
1 cucharada de harina
1 cucharada de salsa de tomate
½ vasito de vino blanco
1 vaso de leche
4 cucharadas de nata líquida
Nuez moscada
4 triángulos de pan frito
Aceite virgen extra hojiblanca
Sal
1 nuez de mantequilla
Perejil picado

PREPARACIÓN

En el vaso de la thermo ponemos el aceite, la cebolla, la berenjena cortada en cuatro trozos 5 segundos, velocidad 3 1/2. Posteriormente, programamos 3 minutos, temperatura varoma, velocidad 2 y sofreimos el contenido (debe quedarnos doradito, si no, volver a programar unos minutos más). Cuando este hecho el sofrito echamos el jamó, que ya picamos anteriormente.(en trozos no muy pequeños) sofreimos un poco un poco, agregamos la harina sofreimos otro poco, agragamos y ponemos un minuto con las mariposas para mezcla, velo-2, añadimos la salsa de tomate, el vino, la leche y la nata. Ralla encima un poco de nuez moscada.

Vertemos la mezcla en una fuente refractaria (que se pueda introducir en el horno), coloca encima los huevos, sazónalos y gratinamos en el horno durante 1-2 minutos.

Espolvoreamos con perejil picado. Untamos una punta de los triángulos en la mantequilla e introduce la punta en el perejil. Coloca los panes para decorar

Nº 823. HUEVOS REVUELTOS AL QUESO

INGREDIENTES:

5 huevos

50 g de mantequilla

1/2 cubileta de queso rallado

sal y pimienta

PREPARACIÓN

Poner en el vaso del thermomix una cucharadita de mantequilla, 4 huevos enteros y una clara, sal y pimienta. Programar 8 minutos a 80º velocidad 4y1/2 . Cuando falte 3 minutos para terminar añadir la mantequilla restante a trocitos y el queso y en los ultimos segundos la yema que queda.Sacar inmediatamente del vaso mezclar con la espatula y verter en una fuente de servir.

Nº 824. JUDÍAS BLANCAS CON VERDURAS

INGREDIENTES:

Un tarro de judías blancas cocidas
dos zanahorias
dos patatas
dos puerros
un diente de ajo
medio pimiento verde
90 g de aceite
1 l y ½ de agua
sal

PREPARACIÓN:

Verter el bote de judías en un escurre - verduras y lavar con un poco de agua fría. Reservar.

Echar en el vaso el aceite, el diente de ajo y los puerros, 6 minutos 100º velocidad 3 y ½.

Poner la mariposa en las cuchillas y añadir el agua, sal al gusto y las zanahorias peladas y cortadas en rodajas; programar 10 minutos, temperatura 100 velocidad 1. Añadir las patatas peladas y cortadas por el bocal y programar 5 minutos, temperatura 100 velocidad 1. Añadir las judías y programar 5 minutos, temperatura 100 velocidad 1.

Nota: Si os queda muy caldoso podéis picar unas pocas judías o patatas ya cocidas e incorporarlas al guiso.

Nº 825. LASAGNA

INGREDIENTES:

18 placas de lasaña
120 g de queso para gratinar
1/2 Kg de carne picada
50 g (1/2 cubilete) de aceite
130 g de zanahorias
100 g de cebolla
120 g de champiñones
Un trozo de apio
1 diente de ajo
1/2 Kg de tomate triturado
2 pastillas de caldo de carne o sal
3 higaditos de pollo (opcional)
Pimienta y orégano
3/4 de litro de bechamel

PREPARACIÓN

Ponga las placas de lasaña en agua o hiérvalas. Ralle el queso partido en 4 trozos pulsando el botón Turbo 5 veces y luego pase por las velocidades 5-7-9 hasta que esté bien rallado. Reserve. Ponga en el vaso todos los ingredientes excepto la carne, las pastillas de caldo, las especias, el queso y la bechamel, y trocee 10 segundos a velocidad 3 1/2 o ponga más tiempo si lo desea totalmente triturado. Baje los residuos que hayan quedado en las paredes del vaso, con ayuda de la espátula, y programe 7 minutos, temperatura 100º, velocidad 2. Pasado este tiempo, añada la carne picada, las pastillas y las especias, bajando lo que hubiera en las paredes, y programe 10 minutos, temperatura 100º, velocidad 1. Si ve que la salsa ha quedado un poco líquida, programe temperatura Varoma 5 minutos más y a la misma velocidad. Rectifique la sazón. Seguidamente ponga, en una fuente, una capa de láminas de pasta, cubra con parte de la salsa preparada y vaya repitiendo la operación hasta terminar con una capa de pasta. Por último, cúbrala con la bechamel, espolvoree con queso rallado y hornee 15 minutos en el horno precalentado a 180º y, después, gratínela hasta que tenga un bonito color dorado.

Nº 826. LASAÑA CON VERDURAS

INGREDIENTES:

Relleno

- ¼ de queso enmental
- 300 g de brócoli
- 150 g de coliflor
- 150 g de zanahorias (1 o 2)
- 150 g de champiñones (ya limpios)
- 100 g de alcachofas (ya limpias)
- 1 cebolla
- 1 puerro (la parte blanca)

Optativo: un poco de col rizada o un poco de apio.

- Sal, tomillo, pimienta blanca.
- 70 g de aceite
- 18 láminas de pasta para lasaña

PREPARACIÓN:

Rallar el queso y reservar. Cocer le brócoli en ramitas en el cestillo con 1 l. de agua 12 minutos 100º, Velocidad 4.

Trocear la zanahoria y la coliflor 6 segundos Velocidad 3 ½. Trocear la alcachofa, el champiñón y la col rizada. Trocear el puerro y la cebolla 6 segundos ½ . Sofreír con 70 g de aceite 5 minutos, 100 º velocidad 1 ½ , Cuando termine poner la mariposa. Añadir la coliflor y la carlota y rehogar 10 minutos 100 º, Velocidad 1 , al concluir esto añadir la alcachofa, el champiñón y la col rizada 8 minutos 100º , Velocidad 1. Cuando termine sazonar con tomillo, sal y pimienta y añadir medio cubilete de caldo de cocer el brócoli y programar 5 minutos 100º , Velocidad 1.

Montar la lasaña:Capa de láminas de pasta para lasaña. Capa de verduras mezcladas con ramitas de brócoli y queso rallado. Terminando con una capa de pasta. Cubrir con Bechamel, y por encima queso rallado y mantequilla. Gratinar.

Nº 827. LASAÑA DE BERENJENAS

INGREDIENTES

1 kg de berenjenas.

sal

Para la salsa boloñesa:

50 g aceite de oliva

100 g cebolla

130 g zanahorias

50 g apio blanco o verde

1 diente de ajo

250 g. tomante natural triturado clase extra ya colado

30 g vino tinto

500 g. carne picada sin nada de grasa

sal y pimienta blanca

Para la bechamel.

30 g mantequilla

800 g leche

90 g harina

sal, pimienta blanca y nuez moscada

Para gratinar:

100 g queso emmental.

PREPARACIÓN:

Corta las berenjenas en rodajas de 1 cm y, como de costumbe, echarlar en la pila de la cocina bien limpia y seca con bastante sal para que suelten todo el jugo amargo de su interior. Lavarlas a continuación para que no esté saladas y secarlas bien con papel absorbente de cocina. Cocerlas en su jugo, sin nada, en el microondas en un recipiente con tapa para que no haya evaporación, durante 5 minutos.

Mientras tanto rallar el queso en velocidad máxima y resevar.

Preparar la salsa boloñesa,

Poner en el vaso la cebolla cortada a rodajas y el aceite. Programa velocidad 5, 100º, durante 7 min.

Transcurrido el tiempo introducir en el vaso la zanahoria cortada en trozos ,el apio y el ajo. Añadir el vino blanco y dejar cocer a velocidad 5, 100º, 5 min.

Finalizado el tiempo añada el resto de los INGREDIENTES y programa velocidad 1, 100º, 10 minutos más.

No hace falta lavar el vaso.

Elaborar la bechamel, poniendo todos los INGREDIENTES y programar 7 minutos, temp.90º, velocidad 4.

En una fuente de horno colocar primero la mitad de las berenjenas ya cocidas, a continuación la salsa boloñesa y encima el resto de las berenjenas. Cubrir con la bechamel , espolvorear con queso rallado y calentar y gratinar en el horno ya caliente a 180 º y con el grill también encendido durante aprox. 10 minutos.

Nº 828. LASAÑA DE BONITO

INGREDIENTES:

300 g De bonito del norte
1 kg. De tomate triturado
1 diente de ajo
1 pimiento verde
1 cebolla
1 cubilete de vino seco
1 zanahoria
1/2 cubilete de aceite de oliva
Salsa bechamel
80 g De queso rallado
8 o 10 placas de lasaña
2 huevos duros

PREPARACIÓN

Poner las hojas de lasaña en remojo, si son precocinadas. Si no, hervirlas.

Poner en el vaso el aceite y programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añadir al vaso el ajo, el pimiento, la cebolla y la zanahoria. Programar 5 minutos, 100º velocidad 4. Finalizado el tiempo, introducir el tomate triturado y el vino y programar 25 minutos, 100º, velocidad 1. Al finalizar el tiempo, introducir el bonito desmenuzado y los huevos duros en trocitos mezclar 2 minutos, 100º, velocidad 1. Sacar y reservar para rellenar la lasaña.

Preparar la bechamel.

En una bandeja de horno se coloca una capa de lasaña y cubrir con la mezcla, encima un poco de bechamel, poner otra capa de lasaña y volver a cubrir con la mezcla y un poco mas de bechamel , terminar con lasaña, cubrir con bechamel y poner por encima el queso rallado y gratinar.

Nº 829. LASAÑA DE ESPINACAS

INGREDIENTES

30 g de mantequilla

½ cebolla

2 manojos de espinacas

100 g de nata

pasta para lasaña

agua

100 g de queso manchego rallado

sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

Poner en el vaso de la TH la mantequilla y derretir a 85º en velocidad 1. agregar la cebolla y trocear en velocidad 3 ½ y programar unos minutos en temperatura varoma,(según guste). Añadir las espinacas y sazonar con sal y pimienta y programar 15 minutos 100º velocidad 1, añadir la nata .y mezclar.

Ponga la pasta (previamente remojada si son precocidas, o cocidas si hay que hacerlo) en una fuente refractaria alternando una capa de pasta y otra de espinaca, termine con pasta, espolvoree el queso y horneé en ALTO por 3 minutos, saque y sirva caliente.

Nº 830. LENTEJAS

INGREDIENTES:

-350 g (3 112 cubiletes) de lentejas

-100 g de calabaza troceada

-1 pimiento verde troceado

-1 zanahoria troceada

-1 cucharada de pimentón

-50 g (112 cubilete) de aceite

-2 pastillas de caldo o sal

-2 dientes de ajo

-1/2 cebolla troceada

-750 g (7 1/2 cubiletes) de agua

-1 hoja de laurel

PREPARACIÓN

Ponga las lentejas en remojo la noche anterior a su preparación. Al día siguiente, ponga la mariposa en las cuchillas. Escurra las lentejas del agua del remojo y viértalas en el vaso. A continuación, agregue todos los ingredientes restantes, finalizando con el agua, y sin poner el cubilete en el bocal, programe 30 minutos, temperatura 100º, velocidad 1. A mitad de la cocción, si comprueba que hierven muy fuerte, baje la temperatura a 90º. Cuando pare la máquina, compruebe si las lentejas están tiernas. De no ser así, programe unos minutos más. Finalmente, si lo desea, añada más agua, rectifique la sazón y deje reposar unos minutos antes de servir.

NOTA: Si lo desea, puede agregar rodajas de chorizo, morcilla o panceta y alguna patata troceada.

Nº 831. LENTEJAS CON ARROZ Y SALCHICHAS

INGREDIENTES

Sofritos:

50 g de aceite de oliva virgen, extra.

100 g de cebolla

2 dientes de ajo

50 g de pimiento rojo

50 g de pimiento verde

Resto

300 g de lentejas (en remojo del día anterior)

100 g de arroz

1 hoja de laurel grande

1 cucharada de pimentón

1 cucharadita de cominos

1 litro de agua

2 pastillas de caldo o sal

6 salchichas de pollo troceadas

PREPARACIÓN

Eche el aceite en el vaso del Thermomix y programe 3 minutos, 100°, velocidad 1. Añada las salchichas troceadas y rehóguelas programando 3 minutos, 100°, velocidad 1. Retírelas del vaso dejando el aceite dentro del mismo. Reserve.

Ponga las verduras del sofrito en el vaso y trocéelas 6 segundos En velocidad 3 1/2. Ponga la mariposa en las cuchillas y programe 5 minutos, 100°, velo 1. Añada el pimentón, las pastillas de caldo, la hoja de laurel y los cominos y programe 1 minutos, 100º, velocidad 1. Añada el agua y las lentejas bien escurridas del agua de remojo. Programe 20 minutos, 100°, velocidad 1.

Cuando acabe, incorpore el arroz y las salchichas, y programe 11 minutos, temperatura Varoma, velocidad1 (ponga el cestillo sobre la tapadera para evitar salpicaduras). Por último, rectifique la sazón y sírvalas de inmediato muy calientes.

Nº 832. LOMBARDA CON MANZANA

INGREDIENRES

700 g de lombarda

2 manzanas golden

2 dientes de ajo

100 g de aceite de oliva

100 g de pasas

200 g de agua

sal y pimienta

PREPARACIÓN

Dividir en dos la lombarda. Partir en trozos y poner la mitad en el vaso y partir 6 seg., velocidad 3 1/2. Sacar y hacer lo mismo con la otra mitad

Poner la mariposa y poner los ajos fileteados, el aceite, las manzanas y las pasas. Porgramar 5 minutos, varoma, velocidad 1

Cuando termine añadir el agua, la lombarda sal y pimienta. Programar 25 m. varoma, velocidad 1 1/2. Comprobar el punto de cocción por si hay que poner algún minuto más.

Nº 833. MACARRONES CON TOMATE

INGREDIENTES:

50 g Aceite

½ cebolla

1 bote de ½ Kg de tomate natural triturado

Agua (la misma cantidad que el tomate)

250 g Macarrones

Sal

½ cucharadita de azúcar

Chorizo, bacón, jamón. (opcional)

PREPARACIÓN:

Echar el aceite y la cebolla en el vaso y programar 3 minutos a 100º en velocidad 5.

Seguidamente, echar los trocitos de chorizo, bacón o jamón, al gusto, y pocharlo todo junto 1 minuto a 100º en velocidad 1.

Después verter el bote de tomate, la ½ cucharadita de azúcar y la sal y dejar que se sofría durante 10 ó 15 minutos a 100º en velocidad 1.

A continuación añadir el bote de agua y calentar durante 4 minutos a temperatura Varoma (ya que el agua enfriará el sofrito).

Finalmente, poner la mariposa, programar entre 10-15 minutos, según la pasta, a 100º en Velocidad 1 y con la máquina en marcha ir echando la pasta por el bocal de la tapa.

Nº 834. MACARRONES "LA GLORIA"

INGREDIENTES:

200 g de macarrones
250 g de carne picada
1 cebolla pequeñita
ajo
pimiento verde
pimiento rojo
champiñón
un chorrito de coñac
tomate triturado
bechamel
queso rallado
aceite
sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Cocer los macarrones en el cestillo, pasarlos por agua fría y reservarlos.

Poner el aceite a calentar en el vaso y cuando esté caliente y con la maquina a velocidad 5 añadir los ajos, dejarlos 1 o 2 minutos a 100º velocidad 1. Añadir la cebolla y picarla 6 segundos a velocidad 3 y 1/2, dejarla pochar 5 minutos velocidad 1 añadir el resto de las verduras de sofrito, picarlas a velocidad 3 y 1/2 y dejarlas 10 minutos mas o menos a velocidad 1, 100º.

Poner las mariposas (retirando momentáneamente, si hace falta los ingredientes del vaso, volviéndolos a poner luego) añadir la carne picada y la chorrada de coñac, programar 10 minutos velocidad 1, 100º. Añadir el tomate y salpimentar al gusto dejar 20 minutos 100º velocidad 1. Si queda muy caldoso, dejar 5 minutos más a temperatura Varoma y misma velocidad. Si se tiene prisa, poner el tomate ya frito y solo calentar unos 5 minutos velocidad 1 100º. Mezclar esta salsa con los macarrones cocidos en una fuente refractaria. Hacer la bechamel según la receta del libro, y echarla por encima de los macarrones. Poner el queso rallado por encima y gratinar

Nº 835. MARMITAKO

INGREDIENTES:

-300 g de bonito o atún en trozos

-600 g de patatas troceadas

-1 hoja de laurel

-2 cucharadas de perejil picado

-Cayena al gusto

-2 pastillas de caldo de pescado

-2 cucharaditas de concentrado de pimientos choriceros o pimentón

-750 g (7 1/2 cubiletes) de agua

Para el sofrito:

-1 pimiento verde picado

-1 cebolla picada

-2 cucharadas de tomate triturado

-2 dientes de ajo

-50 g (1/2 cubilete) de aceite

PREPARACIÓN

Vierta en el vaso todos los ingredientes del sofrito y programe 5 minutos, a temperatura 100º velocidad 2.

A continuación, ponga la mariposa en las cuchillas y añada al vaso todos los ingredientes restantes, excepto el bonito y el perejil. programe 15 minutos, temperatura 100º, velocidad 1.

Cuando pare la máquina, incorpore el bonito y el perejil picado con una tijera, y programe 10 minutos, temperatura 100º velocidad 1. Si cuece muy fuerte, baje ligeramente la temperatura.

NOTA: El tiempo final dependerá del tipo de patata que utilice.

Nº 836. MIGAS

INGREDIENTES:

500 g. De pan de hogaza.
100 g. (1 cubilete) de aceite.
8 dientes de ajo.
1 cucharadita de pimentón dulce.
100 g. De jamón serrano en trocitos.
100 g. De chorizo.
30 g. De manteca de cerdo.
Agua para remojar el pan.
Sal.
Uvas de moscatel.

PREPARACIÓN

El día anterior, corte el pan, como para torrijas, póngalo en un paño de cocina y salpíquelo con agua para humedecerlo. Cierre bien el paño formando como un hatillo y humedézcalo también por fuera. Resérvelo así hasta su uso.

Para trocear las migas, hágalo vertiendo en el vaso de 100 en 100 g y troceando 5 segundos a velocidad 3 1/2 cada vez. Resérvelas.

Prepare una sartén de bordes altos o una olla. Frote el fondo con la manteca de cerdo, dejando en la misma la manteca que sobre. Añada el aceite, ponga al fuego y cuando esté caliente, agregue los ajos a los que habrá dado un corte para que no salten. Fríalos hasta que estén muy dorados y retírelos con una espumadera. Incorpore el chorizo y el jamón a continuación, dándoles vueltas rápidas, y vierta encima las migas y el pimentón. A partir de ese momento, remueva constantemente con la espumadera para que el pan pierda la humedad. Cuando vea que están sueltas, rectifique la sazón y sírvalas acompañadas de uvas de moscatel.

Nº 837. MILHOJAS DE VERDURAS

INGREDIENTES

Para el pisto:

En el vaso:

100 g de aceite,

250 g de berenjenas,

250 g de calabacines sin pelar,

150 g de pi-mientos verdes,

150 g de pimientos rojos,

200 g de cebollas,

1 bote de ½ k de tomate natural triturado,

2 pastillas de caldo o sal,

pimienta al gusto.

Para el recipiente varoma:

600 g de patatas

4 huevos.

Para el resto:

2 o 3 calabacines sin pelar,

300 g de queso de Mozarella rallada,

50 g de queso Parmesano rallado y

unas bolitas de mantequilla para gratinar.

Un molde desmontable de 26 cm. de diámetro y 7 de alto.

Para adornar

aceitunas verdes y ne-gras

un poco de mujol,

aceite de perejil (optativo).

PREPARACIÓN

1. Si deseas poner aceite de perejil, al servir, tritura 300 g de aceite de oliva con 20 g de hojas de perejil durante 30 seg en vel. 5. Resérvalo en una botella o recipiente para que tome gusto. Lava bien el vaso.

2. Trocea las verduras del pisto en 4 veces: trocea la mitad de la cebolla con los pimien- tos verdes y la otra mitas con los rojos. programando 4 seg en vel. 3 ½ . Saca y ponlas sobre una capa doble de papel de cocina para que escurran el liquido. Reserve. Proce- de igual con los calabacines y por último las berenjenas.

3. Pon la mariposa en las cuchillas. Echa todos lo ingredientes menos el tomate y los condimentos y programa 15 min. Temp. Varoma en vel. 1.

4. Incorpora el tomate y los condimentos y programa 20 min. misma temperatura y veloci-dad. Coloca el recipiente Varoma en el que habrás puesto las patatas en rodajas, y es- polvoréalas con sal, y los huevos envueltos en film trasparente.

5. Lava los calabacines restante y sin pelarlos haz láminas muy finas ayudándote con un pela vegetales o con un corta fiambres. Salpimienta y reserva sobre el papel de cocina.

6. Cuando el pisto esté hecho, observa si a ha quedado caldoso, de ser así vuélcalo en el cestillo para que escurra un poco. Forras el molde con papel de aluminio, para evitar que escurra líquido dentro del horno, y engrásalo por dentro. Pon una capa de tiras de calabacín, a continuación una de pisto, espolvorea con queso de Mozarella rallado y así sucesivamente hasta terminar con una de tiras de calabacín. Espolvorea con el que so Parmesano rallado, y encima unas bolitas de mantequilla.

7. Introduce en el horno caliente y cuécelo a 200º durante 25 min. (el calabacín debe que dar el dente).

8. Pasa un cuchillo alrededor del molde para despegarlo de las paredes y desmóldalo con cuidado. Sirve adornado con patatas en rodajas alrededor, encima de ellas una lámina de huevo cocido (puedes hacerlo con un corta huevos) y encima de esta un poco de mujol o una aceituna (puedes alternar las aceitunas con el mujol). Echa por encima de ellas un hilito de aceite de perejil,

Variantes: También se puede hacer con capas de lascas de bacalao desalado, con arroz blanco, laminas de champiñones o setas crudos o al gusto.

Nº 838. MOUSSAKA (PARA 4 PERSONAS)

INGREDIENTES

800 g de berenjenas.

Para la salsa:

-500 g de ternera y cerdo picados.

-1 cebolla.

-3 o 4 dientes de ajo.

-400g de tomate, natural mucho mejor, y mejor quitarle la piel.

-50 g de aceite de oliva.

-sal, pimienta, canela ,nuez moscada, y un pellizco de azúcar.

Para la bechamel:

90 g de harina.

2 cucharadas de mantequilla.

7 cubiletes y medio de leche.

sal, pimienta y nuez moscada.

Para recubrir queso Emmental 250 g

PREPARACIÓN

1-Rallar el queso a velocidad 4 y reservar.

2-Lavar las berenjenas, y cortarlas en rodajas de 1 cm de grosor o menos, a continuación ponerlas en un recipiente de microondas, solo tres capas de berenjena, y a fuego máximo, 6 minutos. Se tiene que tapar el recipiente con film transparente para que las berenjenas suelten su jugo y se puedan cocer. Repetir otros 6 m y así hasta acabar con toda. Tiene que quedar blandita.

3-Mientras se van haciendo las berenjenas, colocar en el vaso de Thermomix ,los ingredientes de la salsa, (el aceite, los ajos pelados, los tomates, la cebolla pelada y en 4 trozos, sal pimienta nuez moscada canela, orégano y un pellizco de azúcar.

Triturad a velocidad 4, 2 minutos.

Introducir la carne en el cestillo metálico(salpimentarla previamente) y programar Temperatura 100, V4, unos 15 minutos.

Pero a mitad de tiempo parar la maquina y remover la carne ,para que no se cueza en bloque. Así también comprobareis que tal anda de cocción!

4-Bechamel.

Poner todos los ingredientes en el vaso y programar 100º V4 hasta que cueza ; dejar cocer 3-4 minutos mas.

5-En una fuente refractaria colocar alternativamente ,capas de berenjena y salsa de tomate, empezando y terminando siempre por berenjenas.

6-Espolvorear con el Emmental rallado y hornear a 200º 15 minutos, hasta que se gratine el queso.

Nota: Aunque estaba de rechupete, me ha quedado algo liquida la salsa, y también decir que la bechamel la he hecho de manera tradicional, así que espero vuestros consejos para mejorarla.

Nº 839. NIDOS DE TOMATE CON LENGUADO SOBRE LECHO DE ARROZ

INGREDIENTES

Para la base:

6 tomates rojos y firmes

6 filetes de lenguado o de fletán frescos o congelados

300 g, de arroz blanco

Para la salsa:

50 g de aceite de oliva virgen, extra.

250 g de puerros en rodajas (sólo la parte blanca)

2 dientes de ajo

La pulpa de los tomates

1 pastilla de caldo de pescado

200 g de vino blanco

250 g de agua

20 g de cilantro

Pimienta al gusto

PREPARACIÓN

Separe las hojas de cilantro de los tallos y reserve ambas cosas

Pele los tomates con ayuda de un pela patatas, quíteles la parte superior y vacíelos con una cucharilla, reservando la pulpa. Ponga los tomates sobre papel de cocina boca abajo para que escurran bien.

Aplaste los filetes de lenguado para que queden bien finitos. Salpimiente y pincélelos con un poco de aceite. Ponga sobre ellos unas hojas de cilantro y enróllelos sobre sí mismos

Salpimiente los tomates, pincélelos con aceite por dentro y meta dentro de cada uno un rollito de lenguado. Pincele los tomates por fuera con aceite y colóquelos en el recipiente Varoma. Reserve.

Eche los tallos de cilantro troceados en el vaso junto con el vino y el agua y triture 1 minutos en velocidad 8. Cuele y reserve.

Lave bien el vaso y eche los puerros y los ajos. Trocee 8 segundos en velocidad 3 1/2. Añada el aceite y programe 5 minutos, 100°, velocidad 1. Incorpore la pulpa de los tomates y vuelva a programar 5 minutos a la misma temperatura Y velocidad A continuación triture todo durante 30 segundos En velocidad 8.

Agregue el liquido reservado, la pastilla de caldo, y la pimienta, y programe 4 minutos, temperatura Varoma, val. 1. Terminado el tiempo, coloque el recipiente Varoma sobre la tapadera y programe 20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Retire el recipiente Varoma, eche las hojas de cilantro en el vaso y programe 1 minutos, 100°, velocidad 1.

En una fuente de servir, ponga un lecho de arroz cocido y riéguelo con un poco de salsa. Sobre él, coloque los tomates regándolos también con un poco de salsa. Eche el resto en una salsera y sirva.

Nota:

Los ingredientes son para 6 personas.

Sugerencia: Puede servirlos sobre patatas al vapor si no desea el arroz. Ponga rodajas de patatas en el recipiente Varoma, alrededor de los tomates, para hacerlas al mismo tiempo.

Consejo: Una variante sería utilizar pimientos pequeños cortados por la mitad y vaciados de sus semillas.

Nº 840. ÑOQUIS RELLENOS

INGREDIENTES

450 g de patatas
100 g de mantequilla
100 g de harina
1 huevo

para el relleno
25 g de piñones
1 diente de ajo
50 g de queso feta
aceite de oliva
nuez moscada
sal

PREPARACIÓN

Cocer las patatas cortadas a rodajas en Varoma durante 30 minutos. comprobar que estén tiernas

Poner en el vaso las patatas el huevo, la harina ,sal ,nuez moscada y 1 cucharada de mantequilla programar 1 1/2 minuto a velocidad 6 dejar reposar 1 hora en el frigorífico.

Poner un poco de aceite en el vaso y programar 3 minutos a 100 º velocidad 1 añadir los piñones y triturar a velocidad 3 1/2 unos segundos. Añadir el queso ,el diente de ajo y un poco de nuez moscada.

Extender un poco de masa sobre un plástico de cocina formando un rectángulo poner en el centro un poco de relleno enrollar y cortar en trozos regulares, presionando para que quede bien sellada repetir hasta terminar la masa.

Cocer en agua salada hirviendo 4 minutos o hasta que suban a la superficie escurrir y servirlos regados con la mantequilla fundida y albaca picada

Nº 841. OLLETA ALICANTINA

INGREDIENTES:

2 ñoras secas

6 almendras peladas

1 penca

1 nabo

2 acelgas

1 rebanadita de pan duro

1/2 cebolla

1 trozo de calabaza

1 caldito o sal

100 gramos de lentejas

150 gramos de habichuelas en remojo

100 gramos de aceite

100 gramos de arroz

1 litro de agua o más

PREPARACIÓN.

Se calienta el aceite 3 minutos a 100º velocidad 1, agregamos las ñoras el pan y las almendras y se sofrien 5 minutos a 100 grados velocidad 1. acabado este tiempo se tritura en velocidad 6 unos segundos. se añade la cebolla, se trocea 6 segundos en velocidad 3 1/2 y se sofrie 3 minutos a 100º velocidad 2. se añade toda la verdura las legumbres el agua y la sal y se cocina 40 minutos a temperatura varoma velocidad 1. pasados 10 minutos bajamos la temperatura a 100º se añade el arroz y se cocina 15 minutos a 100º velocidad 1.

Nº 842. PANACHE DE VERDURAS

INGREDIENTES:

Una patata cortada en cuatro rodajas

Dos zanahorias enteras y peladas

12 coles de Brúselas

Unos tronquitos de brécol

Un puerro cortado en dos

4 espárragos trigueros

Judías verdes de las redondas (si son planas, cortarlas en juliana)

Mostaza Antigua (de la que viene en frasco y se ven las semillas de la mostaza)

Aceite de oliva virgen

Sal

Semillas de sésamo (esto se lo he añadido yo de mi cosecha, porque le aporta calcio al plato además de un agradable sabor)

PREPARACIÓN:

Colocar las verduras en el Varoma y cocer al vapor 20 ó 30 minutos según si las queremos al dente o no.

Ponerlas en una fuente o en platos individuales, con mucho cuidado para no romperlas y sazonarlas con la sal, el sésamo y una mezcla hecha con una cucharadita de mostaza y aceite de oliva.

Nº 843. PAPAS RELLENAS

INGREDIENTES:

2 kilos de patatas

sal

mantequilla

Relleno al gusto

PREPARACIÓN

Las patatas en cuadritos pequeños las pones en el recipiente Varoma 25' tienen que quedar bien blanditas para luego hacer un puré de patatas con la mantequilla y su punto de sal (nada de líquido). Cuando el puré se refresque un poquito te mojas las mano y cojes una porción en la palma de la mano y le das la forma de pelota, le haces un hueco en el centro y pones el relleno que quieras luego unes esa parte del hueco y envuelves la bola en pan rallado, huevo y otra vez en pan rallado (como las croquetas) dejas reposar en el frío por dos horas mínimo y las fries en aceite bien caliente procurando moverlas para que no se te abran por donde te marca el aceite .

Nº 844. PASTA FRESCA CON SALSA DELICIOSA

INGREDIENTES:

Para la pasta:

300 g de harina

3 huevos

1 cucharadita de aceite y sal

Para la salsa:

130 g de cebolla

50 g de mantequilla

1 cucharada de aceite

100 g de bacon limpio troceado

50 g de queso Parmesano

1 cucharadita de pimienta en grano

500 g de nata líquida o 3 latitas de leche Ideal

Parmesano rallado para espolvorear (opcional)

PREPARACIÓN

Ponga en el vaso todos los ingredientes de la masa según aparecen y programe 1 minuto en velocidad 3. Saque la masa del vaso y déjela reposar unos 20 minutos bien envuelta. A continuación haga un rulo con ella y después rebanadas. Pase cada rebanada por la máquina cortapastas varias veces bajando progresivamente el grosor. Por último, páselas por el rodillo para hacer fetuccini, después de haberlas enharinado un poco. Reserve. (esto se puede hacer también a mano con el rodillo, alisando bien hasta que quede fina la masa y luego cortándolos con un cuchillo).

Lave el vaso y ponga la cebolla, la mantequilla, el aceite, el bacon y la pimienta. Programe 10 segundos en velocidad 6. Baje con la espátula los restos de las paredes y vuelva a programar 5 minutos, 100º, velocidad 2. Incorpore la nata y el queso Parmesano. Mezcle unos segundos en velocidad 8 hasta que quede todo homogéneo y programe 8 minutos, 95º en velocidad 4. Rectifique la sazón. Reserve.

Cocer la pasta en abundante agua con un poquito de sal y aceite. Escurrir.

Poner en una fuente de servir y verter la salsa por encima, espolvoreando con Parmesano si lo desea.

Nº 845. PASTEL DE BERENJENAS Y PIMIENTOS ROJOS

INGREDIENTES

400 g de berenjenas sin pelar

200 g de pimientos rojos

5 huevos

100 g de aceite de oliva virgen, extra

Sal y pimienta al gusto

Un molde de plum-cake de Albal, de 1 l de capacidad (que quepa en el recipiente varoma)

Mayonesa con bastante zumo de limón para servir (ver receta base en pág. 18 del libro "un nuevo amanecer")

PREPARACIÓN

Parta las berenjenas en trozos grandes, écheles sal y deje reposar durante 15 minutos Lávelas y séquelas bien con papel de cocina.

Parta los pimientos, quíteles las simientes y mézclelos con las berenjenas. Trocee, en dos veces en el termomix, programando 4 segundos, velocidad 3 1/2 (debe quedar grandecito). Saque y reserve.

Coloque la mariposa en las cuchillas, eche el aceite y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. A continuación eche las berenjenas con los pimientos y programe 12 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Saque la mezcla y póngala a escurrir. Retire la mariposa de las cuchillas.

Mientras tanto, eche los huevos con la sal y la pimienta en el vaso y bátalos durante 10 segundos En velocidad 2. Añada la mezcla de berenjenas y pimientos y remueva bien con la espátula.

Forre el molde, por dentro, con film transparente albal. Vierta la mezcla en el mismo y tape bien con papel de aluminio albal o con la tapa que lleva el molde. Colóquelo en el recipiente varoma, cubra con papel de cocina y tape el recipiente. Reserve.

Ponga en el vaso 1/2 i de agua y programe 6 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Cuando termine, coloque el recipiente Varoma sobre la tapadera y programe 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2 (compruebe si está cuajado pinchándolo con una brocheta, de no ser así, programe 10 minutos más).

7. Sírvalo con la mayonesa o si lo prefiere con una bechamel ligera.

Nota:

Los ingredientes son para 6 personas.

Nº 846. PASTEL DE GARBANZOS Y ATUN

INGREDIENTES

400 g garbanzos cocidos

250 g atún en aceite

1 vaso de salsa de tomate

1 vaso de crema de leche

3 huevos

PREPARACIÓN

Triturar los garbanzos con el atún hasta obtener un puré en velocidad 5-7-9. -Mezclar este puré con la salsa de tomate y la crema de leche. Añadir los huevos y batir 2 minutos V 5. Verter la mezcla en un molde rectangular de plum-cake y cocerlo en el horno al baño maría durante 40 minutos. Esperar a que este frío para desmoldarlo.

Servir acompañado de una ensalada y salsearlo con una mayonesa.

También se puede cuajar en la TH a 90º, pero no se exactamente cuanto tiempo necesitaria, si alguien se atreve a darme un tiempo, lo intento.

Nº 847. PASTEL DE PUERROS

INGREDIENTES:

PARA EL SOFRITO:

500gr de lo blanco de los puerros(lo verde amarga),

190gr de mantequilla temperatura ambiente,

30 g de aceite,

1 cucharadita de azúcar.

RESTO:

1 tarrina de queso philadelphia de 200gr,

250 g de nata liquida,

5 huevos,

2 pastillas de caldo de pollo o sal, pimienta, nuez moscada, y un toque de cayena en polvo (optativo

PREPARACIÓN:

Poner los puerros partidos en rodajas y trocear 5 o 6 segundos velocidad 3 ½. PONER LA MARIPOSA EN LAS CUCHILLAS, Agregar mantequilla, aceite, y el azúcar y programar 30 minutos velocidad 1. Cuando termine añadir el resto de los ingredientes , batir un poco en velocidad 1 1/2 y programar 7 minutos 90º velocidad 1 1/2. Cuando termine poner dos minutos sin temperatura en V 1 1/2 y dejar que baje el calor para volcarlo rapidamente en un molde de corona de tupper o al gusto. Dejarlo enfriar un minimo de 3 horas. Cuando lo desmoldes, servir al gusto con salsa holandesa, mahonesa, rosa.....

NOTA: en lugar de ponerlo en un molde puede hacer tartaletas de masa quebrada (libro pag 26, añadir una cucharadita de levadura royal) de tamaño individual:cuando sale del horno pincelarlo con clara de huevo y un hornear un poco para que seque. Echar aqui el relleno y gratinar. queda muy bonito

Nº 848. PASTILLO DE PATATA

INGREDIENTES

Para la masa:

· 150 g de agua

· 100 g de aceite

· 1 huevo

· 1 sobre de levadura de panadería

· 1 cucharadita de sal

· 400 g de harina

· Opcional: 1 puñado de semillas de sésamo

Para el relleno:

· 2 ó 3 patatas

· 1 cebolla

· sal y pimienta

· tomillo, orégano, canela en polvo, u otras hiervas al gusto

· Opcional: unas tiritas de beicon y/o trocitos de queso

PREPARACIÓN

Preparar la masa poniendo en el vaso el agua, y el aceite 30 segundos, a 40 º y velocidad 1.

Añadir el resto de ingredientes y programar 1 minuto a velocidad espiga.

Sacar la masa y reservar la mitad. Estirarla hasta que quede muy fina entre dos láminas de papel albal rociadas de aceite de oliva. Ponerla sobre la fuente del horno conservando el papel de procurando que quede bien cubierta y que sobre un poquito por los bordes.

Picar la patata y la cebolla unos segundos al 3 y ½ y extender sobre la masa. Espolvorear con sal, pimienta y las hierbas y rociar bien de aceite.

Repetir el mismo método para estirar la masa pero quitando las láminas de albal después. Tapar la fuente con la masa cerrando los bordes presionando con los dedos. Pinchar con un tenedor por la superficie y rociar con aceite.

Poner al horno precalentado a 180º 30 minutos o hasta que esté bien cocida y dorada. Si al media cocción se ve muy reseca rociar con más aceite.

Servir caliente o frío acompañado de ensalada.

Variante:

Se pude rellenar con espinacas escaldadas y escurridas, con pasas piñones y queso

Nº 849. PATATAS A MI MANERA.

INGREDIENTES:

120 g de aceite,
100 g de agua,
1 cebolla,
2 ó 3 dientes de ajos,
1 pimiento rojo,
1 pimiento verde,
700 g de patatas,
4 ó 5 huevos
sal.

PREPARACIÓN:

Poner el aceite y el agua en el vaso y programar 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 1, cuando termine el tiempo programado añadir la cebolla, los ajos y los pimientos y picarlos a velocidad 4; después programar 7 minutos, temperatura varoma, velocidad 1, sin poner el cubilete en la máquina. Pasado el tiempo ponemos la mariposa, añadimos las patatas troceadas, la sal (la mariposa nunca debe estar cubierta totalmente de patatas) y programar 20 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Cuando le quede un minuto, sin parar la máquina, añadir los huevos que previamente hemos echado en un cuenco y pinchado con un tenedor.

Nº 850. PASTA CAPRICHOSA

INGREDIENTES:

· 500 g de pasta (espirales, macarrones, ...)

· 50 g (1/2 cubilete) de aceite

· 3 dientes de ajo

· 1 cayena

· 100 g de aceitunas negras sin hueso

· 50 g de aceitunas verdes sin hueso

· 2 cucharadas soperas de alcaparras

· 3 botes de ½ kg de tomate triturado

· 6 anchoas (1 latita pequeña)

PREPARACIÓN:

Primeramente, cocine la pasta en el vaso. Reserve.

A continuación, prepare la salsa. Vierta en el vaso las aceitunas junto con los filetes de anchoas y trocéelas durante 6 segundos a velocidad 3 ½. Vierta en un plato y reserve.

Seguidamente, ponga en el vaso el aceite, los ajos y la cayena y programe 5 minutos, temperatura 100º, velocidad 4.

Cuando termine, ponga la mariposa en las cuchillas, añada las aceitunas y las anchoas reservadas e incorpore los ingredientes restantes.

Programe 30 minutos, temperatura 100º, velocidad 1.

Por último, vierta la salsa sobre la pasta ya cocida y escurrida, mezcle todo bien y sirva muy caliente.

Nº 851. <u>PASTA RÁPIDA</u>

INGREDIENTES:

- 250 g de pasta (macarrones, tornillos, etc.).
- 1 bote de tomate triturado natural de 500 gr.
- 50 g de aceite.
- 1 cebolla.
- 500 g de agua. (Se pesa con la Thermomix)

PREPARACIÓN:

Calentar el aceite durante 3 minutos a 100 grados en velocidad 1.

Trocear la cebolla a velocidad 3 1/2 durante 4 segundos.

Colocar la mariposa y sofreír la cebolla a 100 grados

Opcional: chorizo, jamón, sofreír con la cebolla durante 15 segundos.

Añadir el tomate.

Añadir la misma cantidad de agua que de tomate.

Añadir los 250 g de pasta.

Sal al gusto.

Proceder a la cocción durante 12 o 14 minutos a 100 en velocidad 1

Nº 852. PASTEL DE BERENJENAS Y PIMIENTOS

INGREDIENTES

400 g berenjenas sin pelar

200 g de pimientos rojos.

5 huevos

100 g aceite virgen extra

sal y pimienta al gusto

molde Plum cake que quepa en el Varoma (1 L. de capacidad)

mayonesa con bastante zumo de limón para servir

PREPARACIÓN

1.- Partir las berenjenas en trozos grandes, echar sal y dejar reposar 15 minutos. Lavar y secar bien con papel de cocina.

2.- partir los pimientos, quitar las semillas y mezclar con las berenjenas. Trocear en la Thermomix en dos veces, programar 4 segundos velocidad 3 1/2. Debe quedar grandecito. Sacar y reservar.

3.- colocar la mariposa en las cuchillas, echar el aceite y 5 minutos temperatura Varoma, velocidad 1. A continuación se echan las berenjenas con los pimientos y 12 minutos temperatura Varoma, velocidad 1. Sacar la mezcla y ponerla a escurrir. Quitar la mariposa.

4.- Mientras tanto echar los huevos, sal y pimienta y batir 10 segundos velocidad 2. Añadir la mezcla de las berenjenas escurridas y remover bien con la espátula.

5.- Forrar el molde por dentro con film transparente(Albal), se vierte la mezcla y se tapa bien con papel aluminio o con la tapa del molde. Se pone en el Varoma, se cubre con papel de cocina y se tapa.

6.- Poner en el vaso 1/2 l. de agua programar 6 minutos temperatura Varoma, velocidad 1. Cuando termine colocar Varoma y 30 minutos temperatura Varoma, velocidad 2.

Comprobar que está cuajado pinchando con una brocheta, de no ser así programar 10 minutos más.

7.- Se sirve con la mayonesa ó con una bechamel ligera.

Nº 853. PASTEL DE VERDURAS

INGREDIENTES:

500 g agua

sal y pimienta

600 g calabacines sin pelar

200 g de zanahorias

3 huevos

300 g nata líquida

1 cucharada mantequilla

1 cucharada aceite

150 queso en lonchas

PREPARACIÓN

Poner en el vaso el agua y sal, programar 5' temperatura Varoma, velocidad 2. Laminar los calabacines y las zanahorias y colocar en el recipiente Varoma. Reservar.

Colocar el Varoma encima de la tapadera y programar 15', Varoma, velocidad 2. Poner el calabacín cocido a escurrir sobre papel de cocina. Forrar un molde y extender en él el calabacín. Poner en el vaso los huevos, la nata, la mantequilla, el aceite, sal y pimienta, 5', a 90º, velocidad 4.

Cubrir el calabacín con parte de esta mezcla. Salpimentar. Poner encima las zanahorias, y cubrir con otra capa de la mezcla. Salpimentar. Colocar encima las lonchas de queso, y acabar con el resto de la mezcla. Salpimentar.

Poner el molde en el horno, precalentado a 200º, y hornear de 15 a 20'.

Para servir, se puede cubrir con mayonesa y gratinar.

Nº 854. PATATAS A LA IMPORTANCIA LIGERAS (SIN REBOZAR NI FREÍR)

INGREDIENTES

Para la base:

1 kg de patatas para hervir, peladas y cortadas en rodajas gruesas

Para la salsa:

50 g de aceite de oliva virgen, extra

300 g de cebollas

4 dientes de ajo más bien grandes

1 hoja de laurel

250 g de vino blanco

600 g de agua o más

2 pastillas de caldo de pescado o sal

1 cubo de hojas de perejil (troceadas con tijera), reservando los tallos

Unas gotas de tabasco o 1 cayena pequeña (opcional)

PREPARACIÓN

Coloque en el recipiente Varoma las rodajas de patata en sentido vertical, tape y reserve.

Ponga en el vaso del Thermomix el agua y el vino junto con los tallos del perejil troceados, y triture 1 minutos en velocidad 9. Cuele a través de un colador fino y reserve el líquido.

Lave el vaso y eche las cebollas en trozos. Trocee durante 6 segundos En velocidad 3 1/2. Saque y reserve.

Eche en el vaso el aceite y programe 3 minutos, 100°, velocidad 1. Añada los dientes de ajo en lonchitas y programe 3 minutos, 100°, velocidad 4. Incorpore las cebollas y vuelva a programar 7 minutos, 100°, velocidad 1.

Después, triture unos segundos En velocidad 4 y luego 30 segundos En velocidad 6. Agregue el líquido reservado y vuelva a programar 30 segundos En velocidad 6.

Incorpore la hoja de laurel y las pastillas de caldo, y programe 4 mmin, temperatura Varoma, velocidad 1. Cuando termine, coloque el recipiente Varoma sobre la tapadera y vuelva a programar 30 minutos a la misma temperatura Y velocidad

Por último, compruebe que las patatas están bien cocidas, de no ser así, programe 5 minutos más.

Ponga las patatas en una fuente de horno muy extendidas, espolvoréelas con el perejil picado, rectifique la sazón y vierta la salsa sobre las patatas. Métalas en el horno, precalentado a 200°, para que den un hervor.

Sugerencia: Si lo desea, puede añadir guisantes, almejas, etc.

Nº 855. PATATAS CON FUMET DE GAMBAS

INGREDIENTES:

Para el Fumet:

· 150 ó 200 g de gambas.

· 400 ml de agua.

Para el sofrito:

· 70 ml de aceite.

· 1 cucharada de pimiento choricero pulverizado, o una cucharada de pimentón.

· 100 g de pimiento rojo.

· 100 g de pimiento verde.

· 150 g de cebolla.

· 2 dientes de ajo.

· 200 g de tomate natural triturado.

Para el resto:

· 1 Kg. de patatas peladas y troceadas en tamaño mediano.

· 1 hoja de laurel.

· 2 pastillas de caldo de pescado.

· 1 cucharadita de cominos (opcional).

· 1/2 cucharadita de nuez moscada.

· Pimienta y perejil picado.

Para 6 personas

PREPARACIÓN

Ponga en el vaso las cáscaras y las cabezas de las gambas junto con el agua y programe 5 minutos, 100º, velocidad 4. Cuele y reserve el fumet. (Los cuerpos de las gambas se pondrán al final de la receta). Lave cuidadosamente el vaso y la tapadera para que no queden restos.

Ponga los ingredientes del sofrito y trocee 7 segundos en velocidad 3 1/2. A continuación programe 10 minutos, 100º, velocidad 5. Baje con la espátula lo que haya quedado en las paredes.

Ponga la mariposa en las cuchillas, agregue el resto de los ingredientes y el fumet reservado. Programe 20 ó 25 minutos, 100º, velocidad 1. Cuando termine, añada los cuerpos de las gambas y deje reposar. Rectifique la sazón. Espolvoree con perejil picado y sirva.

Nº 856. PATATAS GUISADAS

INGREDIENTES:

-Para el fumet:

-150 ó 200 g de gambas

-400 g de agua (4 cubilete)

Para el sofrito:

-70 g de aceite (3/4 de cubilete)

-1 cucharada de pimiento choricero pulverizado (o 1 pimiento seco), o una cucharada de pimentón

-100 g de pimiento rojo

-100 g de pimiento verde 150 g de cebolla

-2 dientes de ajo

-200 g de tomate triturado

Para el resto:

1 Kg de patatas peladas y troceadas en tamaño mediano, para que no se deshagan

-2 pastillas de caldo de pescado

-1 hoja de laurel

-1 cucharadita de cominos (opcional)

-1/2 cucharadita de nuez moscada

-Pimienta

-Perejil picado

PREPARACIÓN

Ponga en el vaso las cáscaras y las cabezas de las gambas junto con el agua y programe 5 minutos a 100º en velocidad 4. Cuele y reserve el fumet. (Los cuerpos de las gambas se deben poner al final de la receta). Lave cuidadosamente el vaso y la tapadera de manera que no queden restos.

Ponga los ingredientes del sofrito y trocee 7 segundos en velocidad 3 1/2. A continuación, programe 10 minutos a 100º en velocidad 5. Baje con la espátula lo que hubiera quedado en las paredes.

Ponga la mariposa en las cuchillas, agregue el resto de los ingredientes y el fumet reservado. Programe 20 ó 25 minutos a 100º en velocidad 1. Cuando

termine, añada los cuerpos de las gambas y deje reposar. Rectifique la sazón. Espolvoree el perejil picado y sirva.

VARIANTE: También puede preparar esta receta utilizando 200 g de chorizo en rodajas y sin piel en vez de las gambas y sustituyendo el fumet por agua y las pastillas de caldo de pescado por caldo de carne. El resto de la receta no varía.

Nº 857. PATATAS GUISADAS CON SALSA DE SOJA

INGREDIENTES

Para el sofrito:

50 g de aceite de oliva virgen, extra

150 g de cebolla

100 g de pimiento verde

100 g de pimiento rojo

2 dientes de ajo

Resto:

70 g de salsa de saja

1 kg de patatas de hervir peladas y chascadas en trozos grandes

600 g de agua

1 cubo de hojas de perejil troceadas

1 hoja de laurel

1 cayena (opcional)

Pimienta al gusto

1 pastilla de caldo de ave o sal

PREPARACIÓN

Ponga la cebolla, los pimientos y los ajos en trozos en el vaso del Thermomix y piquelos programando 4 segundos En velocidad 3 1/2, ayudándose con la espátula para que quede en trozos pequeños. Saque y reserve.

Ponga la mariposa en las cuchillas. Añada el aceite y lo troceado anteriormente y programe 10 minutos, 100°, velocidad 1.

A continuación, incorpore las patatas y programe 2 minutos, 100°, velocidad 1. Añada la saja, el agua, la hoja de laurel, la cayena si la pone, la pastilla de caldo o sal y la pimienta, y programe 25 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. (ponga el cestillo invertido sobre la tapadera para evitar salpicaduras).

Sírvalas espolvoreadas con el perejil troceado.

Nº 858. PATATAS REVOLCONAS.

INGREDIENTES:

600 g de patatas para hervir.·

50 g de aceite

80 g de longaniza, y si gusta, mejor picante.

100 g de tocino entreverado (a ser posible de cerdo ibérico)

1 cucharada rasa de buen pimentón (si gusta picante, mejor).

Sal.

400 g de agua.

PREPARACIÓN:

1. Pele las patatas y trocéelas. Reserve.
2. Ponga la mariposa en las cuchillas. Eche las patatas, el agua y la sal, y programe 20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.
3. Vuelque las patatas en el cestillo para que escurran el agua y reserve.
4. Sin lavar el vaso y con la mariposa en las cuchillas, eche el aceite y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Mientras tanto, trocee la longaniza y el tocino en trozos pequeños. Cuando acabe el tiempo programado, añádalos al vaso y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Eche el pimentón y programe 30 segundos, velocidad 1.
5. Incorpore las patatas y programe 10 segundos en velocidad 3. Rectifique la sazón.

NOTA: Si le gustan más caldosas, reserve 1/2 cubilete del agua de cocer las patatas y añádalo al tiempo que éstas.

Nº 859. PEPINOS RELLENOS DE QUESO FRESCO Y VERDURAS

INGREDIENTES:

6 pepinos pequeños (o tomates)

300 g de queso fresco (de untar)

30 g de nata líquida

4 cebollitas francesas o 100 g de cebolla

1 diente de ajo

80 g de pimiento rojo

80 g de pimiento verde

Un manojo de berros (opcional)

dos cucharaditas de mostaza

Sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Pele los pepinos de forma que queden tiras verticales alternas con y sin piel. Córtelos longitudinalmente por la mitad y vacíelos con ayuda de una cucharilla. Salpimiente las barquitas de pepino y resérvelas boca abajo sobre papel absorbente para que queden bien secas.

Ponga en el vaso del Thermomix las cebollitas, el ajo, los pimientos y unas hojas de berros. Trocee todo durante 7 segundos a velocidad 3 1/2. Saque y reserve. Sin lavar el vaso ponga el queso, las mostaza, la nata y los condimentos y bata 10 segundos en velocidad 3 hasta que quede una mezcla cremosa.

Añada las verduras troceadas y mezcle en velocidad 2 durante 3 segundos Rectifique la sazón

Rellene las barquitas de pepino y sírvalas adornadas como quiera. (yo los tomates los puse encima de lechuga troceadita y con la tapa de sombrero.

NOTA: Este relleno sirve para rellenar cualquier cosa, incluso para hacer canapés

Nº 860. PIÑA EXOTICA

INGREDIENTES:

-1 piña

-2 manzanas

-1 pechuga de pollo, cocida

-3 huevos duros

-100 g de aceitunas sin hueso

-100 g de pepinillos

-Salsa rosa

Para adornar:

-100 g de gambas cocidas

-Escarola, Guindas, Ganada

PREPARACIÓN

Parta la piña por la mitad sin quitar las hojas y vacíela, reservando la pulpa y la cáscara con el penacho. Trocee en el Thermomix todos los ingredientes por separado, a velocidad 3 1/2, (El tiempo dependerá del ingrediente), vertiéndolos, por este orden, en un recipiente: primero, la piña; segundo, la pechuga; tercero, las manzanas peladas; cuarto, los huevos duros y por último trocee juntos los pepinillos y las aceitunas. Una vez todo troceado pequeño, sazone y mezcle. Sin lavar el vaso haga la salsa rosa. Mezcle con la ensalada y rellene las dos mitades de piña, adornándolas con las gambas, las guindas, la escarola, la ganada, etc.

NOTA: Las gambas serán para adornar, si se quieren añadir a la ensalada, agregue 100 g más y trocéelas con el mismo sistema. También se puede sustituir el pollo por jamón de York.

Nº 861. PIZZA 4 QUESOS

INGREDIENTES:

Para la Masa:
200 g de agua
50 g de aceite
1 cucharadita de sal
20 g de levadura prensada
400 g de harina aprox.
Para la cobertura:
100 g de cada queso (al gusto).

PREPARACIÓN:

Masa: Pese la harina y reserve. Ponga en el vaso los líquidos y la sal y programe 1 minuto a 40º C en velocidad 2 (si utilizara la levadura de pandería seca, programe solamente 30 segundos, añada después la levadura y mezcle 15 segundos en velocidad 3). Añada la harina y la levadura prensada y amase 1 minuto en velocidad Espiga. Retire la masa del vaso con las manos mojadas en aceite. Deje reposar la masa media hora antes de estirarla. (Si no dispone de tiempo, estírela directamente). Estire la masa dejándola muy finita (en el horno aumenta su volumen), sobre la bandeja del horno bien engrasada con aceite.

NOTA: Si desea hacer el doble de cantidad de masa, programe 3 minutos a velocidad Espiga y ayúdese con la espátula.

Cobertura: Ralle los quesos elegidos, uno por uno, en el Thermomix y resérvelos. Si pone queso azul, no lo ralle en la máquina, trocéelo a mano. Disponga los quesos sobre la masa, separándolos unos de otros. Para ello puede ayudarse con una cartulina con forma de triángulo o con una regla, para evitar que se mezclen. Póngala en el horno, calentado a 225º C durante 15 ó 20 minutos.

Nº 862. POTAJE DE SOJA

INGREDIENTES

Un cubilete de soja verde (puesta a remojo la noche anterior)

Un cubilete de arroz integral

1 cebolla pequeña

1 ajo

1 pimiento rojo

1 pimiento verde

1 zanahoria

50 g de calabaza amarilla

1 tomate maduro

1/2 copa de vino tinto

Aceite

Sal, pimienta, menta, tomillo, jengibre, laurel.....

Unos 300 ml de agua

PREPARACIÓN:

Poner las mariposas y echar en el vaso el aceite con la cebolla y el ajo, 10 minutos velocidad 1 100º. Añadir el resto de las verduras troceadas con la sal y las especias y programar otros 10 minutos a la misma velocidad y temperatura. Añadir la soja, el vino y el agua y programar 15 minutos velocidad 1 tem. 100, después de ese tiempo añadir el arroz y programar 30 minutos a la misma velocidad y temperatura (si el arroz no es integral echarlo cuando falte sólo 13 o 14 minutos para finalizar la cocción.

La soja la podéis encontrar ya en muchos supermercados en la sección de dietética y la podéis cocinar igual que haríais unas lentejas.

En los ingredientes, se le puede poner cualquier verdura u hortaliza que tengáis por la nevera. Igual pasa con el vino.

Nº 863. POTAJITO DE VERDURAS.

INGREDIENTES para 6 personas:

250g de zanahorias peladas

250g de espinacas congeladas

50g de aceite virgen extra

150g de puerros en rodajas (solo la parte blanca)

150g de patatas en trozos pequeños

1 diente de ajo

2 pastillas de caldo de ave ó sal

800g de agua

pimienta al gusto

2 cucharadas de cilantro picadito(opcional)

PREPARACIÓN:

1- Ralle durante 10seg, en velocidad 5 las zanahorias, puerros y el ajo; ayudándose con la espátula, eche el aceite y programe 5min, temperatura 100º, velocidad 1 1/2.

2- Incorpore las patatas, espinacas, los condimentos y el agua, programe 30min, temperatura 100º, velocidad 1

Cuando termine compruebe la cantidad de líquido y añada más agua si lo desea, rectifique la sazón y sirva bien caliente con el cilantro troceadito.

Puede añadirle 200g de garbanzos cocidos.

Nº 864. POTAJE DE VIGILIA

INGREDIENTES:

300 g de garbanzos cocidos
250 g de espinacas congeladas
2 huevos duros
250 g de migas de bacalao
700 g de agua (7 cubiletes)
1 hoja de laurel

Relleno:
Una barrita de pan duro remojado
2 huevos
2 ramas de perejil troceado
1 cb de migas de bacalao desalado

Sofrito:
100 g De aceite (1 cubilete)
1 cebolla grande
2 dientes de ajo
1 cucharada de pimentón dulce

PREPARACIÓN

Ponga todos los ingredientes del relleno en el vaso y triture 20 segundos en velocidades 6-8. Tiene que quedar una masa consistente. De no ser así, añada más pan. Vierta éste preparado a cucharadas en una sartén con abundante aceite caliente. Fría y reserve.

A continuación ponga en el vaso los ingredientes de sofrito excepto el pimentón y programe 5 minutos, temperatura 100º, velocidad 5. Seguidamente, añada el pimentón dulce con un poco de agua de cocer los garbanzos y cuatro cuhcaradas de garbanzos. Programe 15 segundos a velocidad 6. Agregue el agua, las espinacas troceadas, los garbanzos cocidos, las migas de bacalao y el laurel. Programe 10 minutos, temperatura 100º, velocidad 1. Unos segundos antes de que termine añada los rellenos, para que hiervan. Por último, rectifique la sazón e incorpore el agua que admita. Sírvalo colocando los huevos duros en rodajas, decorativamente. (puede haber hecho los huevos duros en el recipiente varoma).

Nº 865. PUCHERITO

INGREDIENTES

1 puerro

- 1 zanahoria
- un poco de apio
- 1 nabo
- 1 patata mediana
- una pechuguita de pollo o pavo en trocitos
- jamon a taquitos
- 1 litro de agua
- 2 pastillas de caldo

PREPARACIÓN:

1º echar las verduras y trocearlas de 3 a 6 segundos en 3 ½

2º echar el pollo, el jamon, el agua y las pastillas de caldo y ponerlo todo 30 minutos temperatura Varoma en velocidad 1

3º se puede aprovechar la media hora de Varoma para cocer papas, zanahorias y huevos al vapor para hacer una ensaladilla rusa.

4º una vez terminado si se quiere echar el arroz o los fideos se puede echar.

Si es arroz ponero 17 minutos a 100º en velocidad 1, y si es pasta ponerlo el tiempo que indique el paquete a 100º en velocidad 1.

Sale para 4 o 5 personas.

Nº 866. PUDING DE CALABAZA Y PATATAS

INGREDIENTES:

500 g de calabaza cortada en trocitos

300 g de patata cortada en trocitos

1 cebolla grande

40 g de aceite de oliva

100 g de leche

sal

PREPARACIÓN:

Pelar la cebolla y partirla en cuatro trozos, echar en el vaso y trocear 6 segundos a velocidad 3 y ½.

Añadir el aceite y programar 3 minutos, temperatura 100, velocidad 1.

Poner la mariposa en las cuchillas y echar la calabaza y patata, la leche y la sal. Programar 20 minutos, temperatura 100, velocidad 1.

Al terminar, quitar la mariposa y batir 15 segundos a velocidad 6 (con cuidado y manteniendo el vaso tapado para no quemarnos).

Nº 867. PUDING DE ESPINACAS

INGREDIENTES:

400 g espinacas congeladas

4 dientes de ajo

50 ml aceite

1 pimiento verde

1 sobre de queso rallado pequeño

150g jamon york

1 yogurt natural desnatado

4-5 huevos (segun tamaño)

sal, pimienta negra

1 cubilete de agua

PREPARACIÓN

Descongelar las espinacas y poner con el agua en el vaso de la Thermomix 15 minutos, 100º velocidad 1. Escurrirlas bien y reservar

Lavar y secar el vaso. Poner el aceite con los ajos y pimiento verde 5minutos 100º velocidad 1. Añadir el resto de los INGREDIENTES 7-8 minutos, 90º velocidad 5.

Echar todo en un molde previamente untado con mantequilla y dejar enfriar.

Nº 868. RANCHO CANARIO

INGREDIENTES:

250 g Garbanzos congelados o de bote (mejor los congelados de mercadona marca hacendado)

200 g Fideos gordos

3 patatas medianas

100 g Bacon troceado

1 trozo de chorizo de pueblo

Para el majado

2 dientes de ajo

azafran tostado

50 g De aceite de oliva

una puntita de cominos

sal o 2 pastillas caldo carne

perejil

PREPARACIÓN

Preparar el majado poniendo la tm a velocidad 4 y dejar caer por el bocal el perejil y los ajos. Pararlo, bajar con la espátula e incorporar el resto de los ingredientes del majado unos segundos más a velocidad 4.

Trocear las patatas en velocidad 3 y 1/2 para que queden en tacos, a continuación poner la mariposa y añadir el resto de los ingredientes menos los fideos, junto con las patatas. Cubrir con agua hasta la marca de los 2 litros del vaso. Programar 30 minutos, varoma, velocidad 1, cuando rompa a hervir (a los 8 mins. Aprox.), bajar a 100º.

Cuando termine, o dos minutos antes, añadir los fideos, que se harán con el mismo calor que guardan los garbanzos. Al rato de haberlos terminado espesarán bastante más.

Nº 869. RISSOTO EXOTICO

INGREDIENTES:

Para el Sofrito:

70 g de aceite de oliva

150 g de cebolletas o cebolla

100 g de calabaza

2 dientes de ajo

Resto:

100 g de queso Parmesano.

50 g de mantequilla.

250 g de setas frescas troceadas.

350 g de arroz.

1 bote de 400 g de leche de coco.

2 pastillas de caldo de ave.

1 cucharadita de curry o al gusto.

600 g de agua.

1 cayena (optativo).

PREPARACION:

Ralle el Parmesano. Saque y reserve.

Ponga los ingredientes del sofrito en el vaso. Trocee durante 10 segundos en velocidad 3 y ½ y programe, a continuación, 5 minutos, 100º, velocidad 1.

Ponga la mariposa en las cuchillas. Añada las setas y programe 5 minutos, 100º, velocidad 1. Agregue el arroz y rehogue durante 3 minutos a 100º, velocidad 1. Cuando termine el tiempo, eche el resto de los ingredientes y programe 15 minutos, 100º, velocidad 1. Acabado el tiempo, déjelo en el vaso durante 1 minuto para que repose.

En una fuente de servir, ponga el queso rallado y la mantequilla en trocitos. Vierta encima el arroz, envuelva bien y sirva.

Nº 870. REBOLLONES CON LANGOSTINOS

INGREDIENTES:

500 g de rebollones (si no es tiempo podemos sustituir por setas)

300 g langostinos o gamba langostinera

Media Cebolla

2 ó 3 dientes de ajo

Nata líquida

Pimienta negra (4 bolitas molidas)

Sal

Aceite de oliva virgen

PREPARACIÓN

Hacemos el fumet: Ponga en el vaso las cáscaras y las cabezas de las gambas junto con el agua y programe 5 minutos, 100º, velocidad 4. Cuele y reserve el fumet. (Los cuerpos de las gambas se pondrán al final de la receta). Lave cuidadosamente el vaso y la tapadera para que no queden restos. Añadimos los ajos junto con la cebolla y la pimienta trocee 7 segundos en velocidad 3 1/2. A continuación programe 5 minutos, 100º, velocidad 5.

Ponga la mariposa en las cuchillas, agregue los rebollones (previamente bien lavados y escurridos). Programe 20 minutos. Añadimos los langostinos pelados y un cubilete de fumet 5 minutos 100º, velocidad 1. Para finalizar vierte 1 bote pequeño de nata líquida y déjalo cocer durante 3 o 4 minutos 100º, velocidad 1

Nº 871. RECETA DE PATATAS

INGREDIENTES:

100gr. de agua

100gr. de aceite de oliva

600gs. de patatas peladas ypartidas como para tortilla.

sal

4 huevos (que se pondran en un plato sin batirlos, hasta el momento de de incorporarlos). Los huevos se batiran en el plato solo un poco.

PREPARACION:

Sale las patatas,una vez peladas y partidas y reserbe. Ponga la mariposa en las cuchillas y eche el agua y el aceite. Programe 3 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Cuando termine incorpore a traves del vocal de la tapa las patatas. Programe 13 minutos temperatura Varoma velocidad 1. Cuando falte 1 minuto para terminar echar los huevos a traves del bocal. Retire la mariposa y servir enseguida.

Nº 872. ROLLO DE ANACARDOS CON BRÓCOLI

INGREDIENTES:

- PARA EL ROLLO:
  - 250 g de anacardos tostados
  - 4 huevos
  - 2 dientes de ajo
  - Sal y pimienta
- PARA EL RELLENO:
  - 500 g de brécol cortado en trozos pequeños y hecho al vapor en el Varoma
  - Salsa holandesa (página 34 del libro de recetas de Thermomix, hace falta el doble de ración de lo que viene en la receta)
  - Sal y pimienta

PREPARACIÓN:

1. Encender el horno al máximo, engasar ó forrar con papel vegetal la bandeja de horno
2. Poner los anacardos y el ajo en el vaso y pulverizar en velocidad 5-7-9 hasta que estén triturados pero sin formar una pasta, reservar
3. Colocarla mariposa en las cuchillas y echarlos huevos, la sal y la pimienta y programar 5 minutos, 40°, velocidad3 y medio, cuando termine volver a programar igual pero sin temperatura
4. Agregar los anacardos picados con el ajo y mezclar suavemente con la espátula, verter en la bandeja que teníamos preparada y hornear a 200° hasta que esté firme (6 - 8 minutos)

5. Sacar cuando esté y volcarlo sobre un paño limpio, retirar el papel y enrollar con mucho cuidado para darle la forma, dejar reposar y enfriar un poco.
6. Desenrollar con cuidado y extender la salsa holandesa, .y cubrir con una capa de brécol,
7. Volver a enrollar y servir acompañado de la salsa restante, se puede servir frío ó templado.

Nº 873. SOUFFLÉ DE QUESO

INGREDIENTES:

500 g (5 cubiletes) de leche.
50 g (1 cubilete) de harina.
50 g de mantequilla.
4 huevos, separadas las claras de las yemas.
200 g de queso gruyere.
sal y pimienta.
nuez moscada.

PREPARACIÓN

Ponga la mariposa en las cuchillas, vierta en el vaso las claras, unas gotas de limón y una pizca de sal y programe 4 minutos a velocidad 2 1/2. Reserve.

Vierta en el vaso el queso y rállelo durante 20 segundos a velocidades 5-7-9 progresivo. Vuelque en un cuenco y reserve.

A continuación, prepare una bechamel. Vierta en el vaso la leche, la harina y la mantequilla. Condimente y programe 6 minutos, temperatura 90º, velocidad 4. Cuando pare la máquina, añada el queso rallado, las yermas y mezcle 8 segundos a velocidad 5. Vuelque en un recipiente.

Vierta las claras montadas sobre la bechamel que tenía y mezcle todo de forma envolvente. Pincele con mantequilla un molde grande de soufflé, o moldes individuales, espolvoréelo con harina y vierta en él la mezcla preparada. Introdúzcalo en el horno, precalentado a 180º durante 20 minutos. A continuación, suba la temperatura a 200º y hornee otros 20 minutos, aproximadamente. Pínchelo con una aguja, si ésta sale limpia, el souffle está listo. Sirva inmediatamente.

Nº 874. SOUFFLÉ DE QUESOS SOBRE PIMIENTOS

INGREDIENTES

*4 pimientos rojos grandes

*1 cucharada margarina vegetal

*30 g aceita de oliva

*30 g harina

*50 g leche desnatada

*200 g leche evaporada (Ideal de Nestlè)

*4 huevos (separando las claras de las yemas)

*50 g queso parmesano

*200 g queso curado ó queso fresco de cabra

*1/2 cucharadita de mostaza

* sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

1.- Rallar los quesos por separado unos segundos en velocidad máxima, reservar

2.- Partir los pimientos por la mitad longitudinalmente, quitar las semillas, las membranas y reservar.

3.- Poner en el vaso el aceite, y la margarina, programar 2 minutos, 100º, velocidad 1. Añadir la harina y 2 minutos, 90º, velocidad 3. Incorporar la leche y la leche Ideal y volver a programar 4 minutos 90º, velocidad 3.

4.- agregar a lo anterior las 4 yemas, los quesos rallados, la mostaza, sal (con precaución), y la pimienta, se mezcla todo en velocidad 4 hasta obtener una mezcla homogénea, se saca del vaso y se reserva.

5.- Se lavan muy bien vaso y cuchillas para montar las claras. Poner la mariposa en las cuchillas, echar las claras con un pellizco de sal y unas gotas de limón o vinagre. Programar 4 minutos velocidad 3. Cuando estén bien firmes añadir a la mezcla reservada uniendo con movimientos envolventes. Rectificar la sazón.

6.- Precalentar el horno a 200º. Ir rellenando los pimientos con la mezcla, pasando un cuchillo por los bordes de3l relleno para igualar y que suban por igual. Poner en una bandeja de horno pincelada con aceite, y meterlos en el horno, bajando la temperatura a 180º durante 35 minutos aprox., o hasta que los soufflés hayan subido. Servir inmediatamente.

Nota.- Se puede hacer con pimientos verdes de asar y así poder alternar los colores. También podemos cambiar los 200 g de queso por carne picada.

Nº 875. TARRINA DE SETAS CON CENTRO DE FOIE-GRAS

INGREDIENTES

Para 8 personas

- 1 kilo de setas frescas variadas.
- 6 cucharadas de aceite de oliva.
- 250 g de flauta de 'mousse' o de bloque de foie-gras de pato
- 4 huevos.
- 1,5 vasos (150 cl) de nata liquida.
- sal y pimienta
- mantequilla y pan rallado para el molde.

PREPARACIÓN

Congelar la flauta de foie-gras. Limpiar las setas con un paño, trocearlas, saltearlas en el aceite y reservar dos tercios.

Pasar el resto de las setas(un tercio), los huevos y la nata por la Thermomix y salpimentar.(*)

Mezclar con el batido las setas reservadas y llenar hasta casi la mitad un molde de aluminio tipo plum-cake engrasado y espolvoreado de pan rallado.

Poner la flauta de foie-gras congelada en el centro y cubrir con el resto de la mezcla.

Introducir el molde en el horno a 180º al baño Maria, con agua que lo cubra hasta la mitad 40-50 minutos.

Dejar templar para que se corte fácilmente y servirlo.

Nº 876. TIMBAL DE ALCACHOFAS CON FLAN DE FOIE-GRAS AL OPORTO

INGREDIENTES

180 g Foie-gras extra moular

1,5 dl Nata líquida hervida

1,5 dl Salsa bechamel ligera

4 unidades Yema de huevo

sal y pimienta blanca

PARA LA VINAGRETA

300 cc oporto

foie-gras (la grasa)

3 cucharas sopera aceite de confitar los ceps

sal y pimienta

PARA LA GUARNICIÓN

10 corazones de Alcachofa

250 cc aceite de girasol

Ceps confitados en daditos

harina

sal maldon

PREPARACIÓN

Confitar los corazones de alcachofas en un bote de cierre hermético al baño María durante unos 15 minutos, cubiertos con el aceite de girasol y agua. Dejar enfriar dentro del baño. Saltear el Foie-gras en una sartén bien caliente 60 segundos por cada lado. Dejar reposar y separar la grasa que ha soltado para la vinagreta. Poner en un Thermomix el foie-gras salteado, la nata, la bechamel, las yemas, sal y pimienta, a 80º durante 12 minutos. Pasar por el colador fino y dejar enfriar. Reducir el oporto a 125 cc. Con máquina cortafiembres, cortar en láminas finas las alcachofas y disponerlas en un molde bien escalonadas. Rellenar con el flan de foie gras y cerrar el timbal con la misma alcachofa. Enharinar los daditos de ceps confitados y freír a gran fritura. Desmoldar el timbal y emplatar. Napar con la vinagreta hecha con el oporto reducido, más la grasa del foie-gras y el aceite de ceps confitados. Espolvorear con un poco de sal Maldon. Disponer los ceps fritos. Servir templado.

Nº 877. TORTELLINIS FRESCOS RELLENOS DE PESTO

INGREDIENTES

Para la salsa:

50 g de aceite de oliva virgen extra

1 bote de 1 kg de tomate natural triturado

2 dientes de ajo

200 g de cebolla

100 g de zanahorias

2 pastillas de caldo o sal

Pimienta recién molida

8 hojas de albahaca fresca

2 cucharaditas de edulcorante en polvo natreen (opcional)

Para cocer la pasta:

2 paquetes de 250 g de tortellinis frescos rellenos de pesto o al gusto

1 1/2 l de agua

Un chorrito de aceite

Sal

PREPARACIÓN

Ponga en el vaso del Thermomix el aceite, las zanahorias, la cebolla y el ajo. Trocee 15 segundos En velocidad 3 1/2 y a continuación programe 5 minutos, 100°, velocidad 1 1/2. Después triture durante 40 segundos En velo 8.

Añada el tomate a lo anterior, las pastillas de caldo o sal y la pimienta. Baje todo lo que haya quedado en las paredes del vaso y la tapadera con la espátula, y programe 25 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 1/2 (coloque encima de la tapadera el cestillo invertido para evitar salpicaduras).

Unos segundos Antes de que acabe, añada la albahaca a través del bocal y deje reposar. Rectifique la sazón y si estuviese un poco ácido, échele 2

cucharaditas de edulcorante en polvo y remuévalo con la espátula. Saque y reserve.

Sin lavar el vaso, eche el agua para cocer los tortellini con el aceite y la sal. Programe 11 minutos, 100°, velocidad 1. Añada los tortellini y programe el tiempo que indique el paquete, 100°, velocidad 1.

Escurra los tortellini en el recipiente Varoma o en un colador grande. Sírvalos en una bandeja echándoles la salsa caliente por encima.

Nota:

Los ingredientes son para 6 personas.

Consejo:

Si lo desea, puede poner queso parmesano rallado por encima. Si lo prefiere, puede sustituir el edulcorante por azúcar.

Nº 878. TRONCOS DE CALABACÍN RELLENOS DE BACALAO A LA NATA

INGREDIENTES:

4 calabacines sin pelar

Primer paso:

100 g de aceite de oliva

400 g de patata (cortada para tortilla)

200 g de cebollas en aros finitos

100 g de agua

300 g de migas de bacalao desalado.

Segundo paso:

300 g de leche

200 g de nata

50 g de mantequilla

1 cucharada de aceite

50 g de harina

1 pastilla de caldo de pescado o sal

pimienta recién molida.

Nuez moscada

Para adornar:

200 g de aceitunas negras sin hueso.

Pan rallado

Unas bolitas de mantequilla.

PREPARACIÓN:

Corte los calabacines, sin pelarlos, en trozos de unos 6 cm. de alto. Vacíelos sin llegar al fondo con ayuda de una cucharilla pequeña o con el utensilio apropiado.

Haga tantos trozos como le den los calabacines. Colóquelos en el recipiente Varoma con el hueco hacia abajo. Tape y reserve.

Ponga la mariposa en las cuchillas. Eche el aceite del primer paso y el agua y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada las patatas y las cebollas y programe 12 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Ponga en este momento el recipiente Varoma con los calabacines sobre la tapadera, para que se hagan al mismo tiempo. Acabado el tiempo, retire el recipiente e

incorpore el bacalao desmenuzándolo con la mano. Programe 1 minuto, temperatura Varoma, velocidad 1. Saque y reserve en un recipiente hondo.

Saque los calabacines del recipiente Varoma y póngalos sobre papel de cocina para que escurran el liquido. A continuación colóquelos en una fuente apta para horno y reserve.

Sin lavar el vaso, ponga todos los ingredientes del segundo paso y programe 6 minutos, 90 grados, velocidad 4. Cuando hayan transcurrido 1 ó 2 minutos, baje la velocidad a 2 ½.

Cuando termine el tiempo, incorpore el bacalao con las patatas y mezcle bien con la espátula hasta que la mezcla sea uniforme. Compruebe el punto de sal y pimienta y rectifique si fuera necesario.

Rellene los troncos de calabacín con esta mezcla, espolvoree con pan rallado,

Adórnelos con las aceitunas troceadas (puede hacerlo con la Thermomix en velocidad 3 ½) y ponga un botón de mantequilla encima de cada uno. Hornéelos durante 15 minutos y a continuación gratínelos hasta que se doren.

Nota: si no tiene pan rallado comience por rallarlo.

Nº 879. VERDURAS AL VAPOR

INGREDIENTES:

- 70 gramos de aceite.
- 1 cebolla.
- 2 zanahorias.
- 750 gramos de judías verdes (puede hacerse con otras verduras).
- 1 pastilla de caldo (opcional).
- 1 cucharadita de pimentón (opcional).

PREPARACIÓN:

Calentar el aceite durante 3 minutos a 100 grados en velocidad 1.

Añadir la cebolla y la zanahoria, trocear durante 5 minutos en velocidad 3 1/2. Programar 5 minutos en velocidad 1 a 100 grados.

Colocar la mariposa añadir las judías troceadas, la pastilla de caldo y el pimentón. Programar 25 minutos a 100 grados en velocidad 1.

Nº 880. VERBENA DE VERDURAS CON VINAGRETA

INGREDIENTES

Para la vinagreta:

60 ml de aceite de oliva

20 ml de vinagre

100 g. De pimiento verde

100 g. De pimiento rojo

100 g. De cebolla

1 huevo duro

Hojas de perejil y sal

Para el vaso:

1 litro de agua

Para el recipiente varoma:

400 g de patatas con piel

300 g de berenjenas

150 g de zanahorias

150 g de alcachofas

100 g de cebolla

Aceite de oliva, sal y pimienta

Para la bandeja varoma:

200 g de guisantes

300 g de calabacines

PREPARACIÓN

Ponga en el vaso todos los ingredientes de la vinagreta y trocéelos 6 segundos en velocidad 3 1/2. Vierta en una salsera y reserve.

Ponga las verduras en el recipiente varoma partidas en rodajas y lo más verticalmente posible para no tapar los orificios. Ponga los guisantes y calabacines en rodajas en la bandeja, introduzca esta en el recipiente y tápelo asegurándose de que cierra bien. Reserve.

Ponga el agua en el vaso y programe 8 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Cuando empiece a salir vapor, quite el cubilete de la tapadera y coloque sobre la misma el recipiente varoma con las verduras. Programe 30 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Compruebe la cocción de las verduras. Si no estuvieran bien cocidas, programe unos minutos más.

Sirva las verduras con la salsa vinagreta.

Nº 881. VERDURAS CRUJIENTES CON QUESO BRIE

INGREDIENTES:

2 laminas de pasta bric

mantequilla derretida

100 g calabacín sin pelar

100 g cebolletas (parte blanca)

100 g de repollo

100 g de zanahorias

200 g de queso brie (o cualquier otro que os guste)

escarola

granitos de granada

sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso las verduras y trocearlas muy menuditas durante 8 segundos velocidad 3 y medio. Sacarlas y ponerlas en el recipiente varoma.

Echar medio litro de agua en el vaso y poner a hervir durante 5 minutos, temperatura Varoma velocidad 2. Cuando empiece a hervir, poner el recipiente Varoma con las verduras sobre la tapadera y progrmar 7 minutos temperatura Varoma velocidad 2 (tienen que quedar cocidas pero no pasadas....al dente).

Cuando termine, sacar las verduras, añadirle la sal, la pimienta y parte de la mantequilla. Coger las 2 láminas de pasta brick, pintarlas con el resto de la mantequilla (los 2 lados) y rellenarlas con una capa de verdura, otra de lonchitas de queso brie y por último otra de verduras.

Cerrar bien el paquete para que no se salga el contenido y sellar bien los bordes con agua.

Colocar en una fuente de horno y hornear a 200 grados durante unos 12 minutos. Hasta que se dore la pasta. Comer calentitos, mientras que el queso está casi derretido.

PESCADOS

Nº 882. ACELGAS CON GAMBAS

INGREDIENTES:

1 manojo de acelgas

media cebolla

150 g de gambas congeladas ya peladas

30 g de aceite

sal

PREPARACIÓN:

Se cuecen las acelgas en olla; mientras tanto se pone en el vaso el aceite durante 3 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

Después se echa la cebolla cortada (o bien triturar en el Thermomix al 3 y ½). Programar 3 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

Después se echan las gambas (se pueden echar directamente congeladas) y se programa 3 minutos, temperatura 100,velocidad 1.

Cuando haya acabado se echan las acelgas escurridas y se ponen 5 minutos, temperatura 100,velocidad 1.

Nº 883. ALBÓNDIGAS DE BACALAO

INGREDIENTES:

500 g de patatas cocidas

250 g de bacalao (desalado)

2 yemas de huevo

50 g de aceite

Ajo, perejil, pimienta, canela, sal y piñones

PREPARACIÓN:

Cocer las patatas en el Varoma o en el cestillo de 15 a 20 minutos.

Sacar y pelar. Con la máquina a velocidad 5, dejar caer los ajos y el perejil, añadir 50 g de aceite, rehogar 3 minutos 100º velocidad 1.

Añadir el bacalao escurrido, picar 6 segundos en velocidad 3 ½. Sacar y reservar.

Las patatas peladas se pican 10 segundos, en velocidad 4, sin parar la máquina.

Añadir las yemas, el bacalao y sazonar con canela, pimienta, y piñones (probar punto de sal), pasar por las claras a punto de nieve las albóndigas y freír.

Nº 884. ALBÓNDIGAS DE MARISCO

INGREDIENTES PARA LA MASA

1 trozo de cebolla
250 g de gambas o marisco picado
300 g de harina
1 hoja de laurel
500 g de leche
250 g de fumet de pescado
50 g de aceite
20 g de brandy
50 g de tomate triturado
sal o 1 pastilla de caldo

SALSA
50 g de aceite
4 dientes de ajo
1 hoja de laurel
20 g de vino fino
2 cucharadas de harina
250 g de caldo de pescado

PREPARACION :

MASA: Trocear la cebolla en velocidad 3 1/2. Añadir el aceite, el laurel y refreír 3 minutos, temperatura 100 y velocidad 1. Echar las gambas y refreír 2 minutos a la misma temperatura y velo. Añadimos el brandy, la leche, el fumet, la harina y el tomate y lo ponemos 8 minutos a temperatura 90 y velocidad 2 1/2. Lo sacamos del vaso y dejamos que se enfríe.

SALSA: Con la maquina en velocidad 6, echamos los ajos por el bocal. Echamos el aceite y el laurel y programamos 5 minutos en temperatura Varoma y velocidad 1 . Una vez dorados los ajos, echamos la harina, el vino, el fumet y una pastilla de caldo o sal y programamos 10 minutos, 100º velocidad 4. Con la masa se hacen bolitas y se frien envueltas en harina. Se ponen en una fuente de horno y se cubre con la salsa. Se mete al horno durante 10 minutos a 180 ºC.

Nº 885. ALMEJAS A LA MARINERA

INGREDIENTES

150 g de almendras crudas peladas
½ Kg.. de almejas
½ cubilete de aceite
½ cebolla
2 dientes de ajo
1 cucharada de pan rallado
el zumo de ½ limón
1 cubilete de vino blanco
Unas hojas de perejil
Sal
Guindilla

PREPARACIÓN:

Poner en remojo las almejas con agua y sal durante un rato para que suelten la tierra.

Enjuáguelas bajo el chorro de agua fría y colóquelas en el cestillo.

Vierta en el vaso del Thermomix todos los ingredientes, menos el pan rallado, el vino y el perejil.

Introduzca el cestillo con las almejas, tape, ponga el colador metálico y programe velocidad 1, temperatura 100 gados y tiempo hasta que vea que se han abierto las almejas (aproximadamente 15 minutos).

Retire el cestillo y vierta las almejas en una fuente de servir.

Agregue al vaso el pan rallado, el vino y un poco de agua y programe velocidad 1, temperatura 100 gados, tiempo 5 minutos. Añada las hojas de perejil, dé dos o tres golpes intermitentes, rectifique la sazón y vierta la salsa sobre las almejas.

Sírvalas bien calientes, adornadas con una ramita de perejil.

Nº 886. ATÚN CONFITADO

INGREDIENTES:

500 g de atun fresco

500 cl de aceite de oliva

4 dientes de ajo

2 hojas de laurel

Pimienta en grano, clavo ,sal

PREPARACIÓN

Se limpia el atun y se sal abundantemente dejandolo marinar 2 horas..

Se caliente el aceite en varoma con las especias para perfumarlo.

Se calienta el atún poniendolo en una cazauela con agua fria hasta que salga una espumita blanca (sin llegar a hervir). Se lava cuidadosamente con agua fria.

Se seca y se añade al vaso de la thermomix, y se programan 40 minutos, 80 º, velocidad 1.

Se guarda con el aceite en tarros de vidrio .

Se puede comer en ensalada o sobre tostadas con mousse de escalibada (pimientos asados al horno, se pelan y se añade aceite, sal, unas gotas de vinagre de módena, pimienta y una pizca de azúcar)

Nº 887. BACALAO A LA MEXICANA

INGREDIENTES:

800 g Bacalao en trozos y remojado por 12 horas

650 g Tomate pelado y sin semilla

1 Chile ancho, sin semillas y remojado en agua caliente

1 Cebolla grande

3 Dientes de ajo

80 ml Aceite de oliva

150 g Pimiento morron de lata cortado en cuadros

60 g Aceituna sin hueso

2 cuch. Perejil picado

1 Hoja de laurel

5 cuch. Alcaparras

800 ml Agua

PREPARACION:

Remojar el bacalao cortado en trozos durante doce horas, cambiando una vez el agua.

Poner el bacalao en una cacerola con agua, cocinar durante 15 minutos, escurrir y limpiar quitando espina y piel. Desmenuzarlo y reservar.

Poner la cebolla ñy el ajo en el vaso de la thermomix, y programar 40 segundos, velocidad 4. Agregar el aceite y sofreir 4 minutos, 100º, velocidad 2. Añadir los tomates y el chile ancho moliendo 40 segundos, velocidad 5, y a continuación programar 3 minutos, 100º, velocidad 2.

Colocar la mariposa sobre las cuchillas. Añadir el bacalao, el pimiento, las alcaparras, aceitunas, hojas de laurel y perejil programando 25 minutos, 80º, velocidad 1.

Nº 888. BACALAO A LA NATA

INGREDIENTES:

Primer paso:
100 g de aceite
600 g patatas (para tortilla)
200 g de cebolla
200 g de agua
Segundo paso:
100 g de bacalao desalado
Tercer paso:
400 g de leche
200 g de nata líquida
50 g de mantequilla
1 cuchara de aceite
60 g de harina
1 pastilla de caldo de pescado
Nuez moscada
pimienta recién molida
Para adornar:
200 g de aceitunas negras
Pan rallado
Unas bolitas de mantequilla

PREPARACIÓN:

Ponga la mariposa en las cuchillas y eche en el vaso todos los ingredientes del 1 º paso. Programe 12 minutos , Varoma, velocidad 1. Cuando termine el tiempo, añada el bacalao desmenuzándolo con la mano, y programe dos minutos más, a la misma temperatura y velocidad. Espolvoree un poco de sal (teniendo en cuenta la salazón del bacalao). No se preocupe si a la patata le falta un poco de cocción. Saque y reserve en un recipiente Varoma o un colador grande.

Sin lavar el vaso, ponga todos los ingredientes del tercer paso, menos la nata, y programe 5 minutos, 90ª, velocidad 4. Cuando termine el tiempo añada la nata y programe dos minutos más, a la misma temperatura y velocidad. Rectifique la sazón. Vuelque toda la bechamel sobre el recipiente con las patatas.

Envuelva delicadamente y póngalo en una fuente grande de horno. Espolvoree con el pan rallado, ponga bolitas de mantequilla y adorne con las aceitunas. Hornéelo 10-12 minutos en el horno precalentado a 180 ª. Después gratínelo hasta que quede doradito

Nº 889. BACALAO AL PIL-PIL

INGREDIENTES:

4 trozos de lomo de bacalao
1 l. De aceite 0,4º
5 dientes de ajo
aceite
guindilla

PREPARACIÓN

Ponga a desalar el bacalao con 48 horas de antelación cambiando el agua cada 12 horas. Escúrralo bien y quite las pieles y espinas.

Ponga en el vaso del thermomix el litro de aceite con los ajos y la guindilla. Programe 5 minutos, temperatura 60º, velocidad 1. De esta manera conseguirá un aceite aromatizado. Introduzca el bacalao en el vaso con el aceite aromatizado, programe 1 minuto, temperatura 60º, velocidad 1. Reserve el bacalao y el aceite, y limpie el vaso.

Para montar el pil-pil, introduzca en el vaso 30 g Del aceite aromatizado junto con el agua que haya soltado el bacalao. Programe unos segundos a velocidad 5-7-9.

Dore en una sartén el bacalao por la parte de la piel para que ésta quede crujiente. Debe hacerlo en una sartén antiadherente a fuego muy fuerte durante muy pocos segundos.

Sugerencias: Montaje: haga una gota con el pil-pil que recorra el plato. Ponga el lomo de bacalao en el centro con la piel hacia arriba. Decore con dos ramas de cebollino. El aceite aromatizado consérvelo para utilizarlo en diversas recetas o ensaladas.

Nº 890. BACALAO CON PASAS

INGREDIENTES:

500gr. de bacalao

1 cubilete de almendras tostadas

2 ajos, unas hojas de perejil

canela en rama un poco

1 cucharadita de cafe de pimenton

1 cubilete de agua

1 cubilete de vino blanco

1 cubilete de pasas.

PREPARACIÓN

Poner las almendras en el vaso y pulverizar, añadir los ajos el perejil,la canela,la pimienta el cubilete del agua y el vino.Poner en el recipiente Varoma el bacalao y las pasas.

Cocer todo junto en la Thermomix 25 minutos a 100 grados velocidad 4 1/2. Poner el bacalao en una bandeja y la salsa por encima.

Nº 891. BACALAO DORADO

INGREDIENTES:

- 100 g de aceite de oliva
- 400 g de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 300 g de bacalao, sin piel ni espinas, desalado y desmigado, se pueden utilizar migas (escúrralo bien y póngalo sobre papel de cocina)
- 200 g de patatas paja ya fritas (las venden hechas)
- 100 g de aceitunas negras
- 6 huevos
- Pimienta, sal, perejil picado (hágalo con unas tijeras)

PREPARACION:

Eche en el vaso la cebolla partida en cuartos y los ajos, y trocee 4 segundos en velocidad 3 ½ . Saque y reserve. Ponga la mariposa en las cuchillas. Vierta el aceite en el vaso y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Incorpore la cebolla y los ajos reservados y programe 12 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Cuando termine, añada el bacalao y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Después añada las patatas paja, y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Sáquelo a una sartén grande con un poco de aceite y póngalo a calentar en el fuego.

Sin lavar el vaso del Thermomix, eche los huevos y bata 10 segundos en velocidad 2. Incorpórelos a la sartén y mézclelos bien ayudándose con dos cucharas de madera, levantando la mezcla hacia arriba para que quede todo bien unido y cuajado. Eche la pimienta, compruebe la sazón y añada sal si fuera necesario. Añada las aceitunas y el perejil y sirva rápidamente.

NOTA: No ponga sal hasta el final de la receta. Compruebe la sazón y condimente a su gusto.

Nº 892. CABALLAS AL VAPOR

INGREDIENTES

4-5 caballas

500gr. de patatas

1 cebolla

1 ajo

1 pimiento rojo

PREPARACIÓN

1º Poner 1 litro de agua en el vaso de la thermomix, en el varoma poner las caballas previamente salpimentadas. Rellenarlas con un ramillete de perejil, pimienta, 2 rodajas de limón y una ramita de tomillo.

2º En el vaso hemos puesto el agua; programar tiempo 25 m., temp. varoma, velocidad 1, cuando vemos que el agua está hirviendo, levantar (retirar) el cubilete y poner el R varoma, para que hagamos las caballas y patatas al vapor.

Para la salsa: en el vaso de la thermomix, una vez que hemos terminado de cocinar al vapor= temp. varoma, tiramos el agua y pondremos 100 g de margarina, mantequilla o aceite de oliva, 1 diente de ajo, zumo de limón, perejil, y 3 ó 4 hojas de espinacas crudas o congeladas. Batir todo en velocidad 5-7-9, 10-15 segundos y cubrir las caballas con la salsa.

Nº 893. CALAMARES EN SU TINTA

INGREDIENTES:

- -1 Kg de calamares en aros
- -50 g (1/2 cubilete) de aceite
- - 2 cebollas
- -2 dientes de ajo
- -3 hojas de laurel
- -100 g (1 cubilete) de tomate triturado
- -200 g (2 cubiletes) de vino blanco
- -2 cucharadas de harina
- -4 bolsitas de tinta de calamar
- -Sal
- -Pimienta
- -Unas gotas de Tabasco (opcional)

PREPARACIÓN

Ponga en el vaso el aceite y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. agregue las hojas de laurel y deje la máquina parada unos minutos para que se frían. Añada las cebollas, los ajos y el tomate, triture 10 segundos a velocidad 3 1/2 y, a continuación, programe 5 minutos, temperatura 100º, velocidad 2. Baje los residuos que hayan quedado en las paredes con la espátula.

Seguidamente, incorpore la harina y triture todo bien durante 20 segundos a velocidad 6. Ponga 1a mariposa en las cuchillas, añada los calamares, el vino blanco, la tinta, sal y pimienta y si lo desea unas gotas de Tabasco, y programe 20 minutos, temperatura 100º, velocidad 1.

Cuando termine la cocción, si tuviese mucho líquido, porque los calamares hayan soltado agua, ponga temperatura Varoma durante 5 ó 10 minutos para que se evapore, y si por el contrario tuviesen muy poco líquido, añádales agua al gusto. Rectifique la sazón. Sirva con arroz blanco o al gusto.

Nº 894. CALAMARES CON PATATAS

INGREDIENTES

1 kg de anillas de calamar

2 patatas

orégano

1 cucharadita de pimentón dulce

70 g.de aceite de oliva

2 dientes de ajo

30g.de vinagre

2oo g.de agua

sal

PREPARACIÓN:

Se coloca la mariposa en las cuchillas, añadimos las anillas de calamar, las patatas cortadas a taquitos, los ajos muy picaditos , el orégano, la sal, el pimentón y por último el aceite, el vinagre y el agua.

Programamos 2O minutos velocidad 1,temperatura 100º

Nº 895. CALAMARES EN SALSA

INGREDIENTES

1 kg. De calamares

2 cucharadas de aceite de oliva

1 cucharada de mantequilla

1 cubilete de vino tinto

3/4 de lata de tomate (de1/2 kg.)

1 diente de ajo

1/2 cebolla mediana

Perejil,sal y pimienta

PREPARACIÓN

Lavar y limpiar los calamares. Cortar los calamares en anillas de 1 cm. Poner en el vaso el aceite,el ajo,la cebolla y el perejil. Programar 3 minutos a 90º velocidad 4 y1/2. Mientras poner en el recipiente varoma los Calamares.

Cuando pare la maquina, añadir el vino, el tomate .(Se puede Poner la tinta de los calamares si se desea). Colocar el recipiente varoma y programar 25 minutos temperatura varoma a velocidad 1.

Al terminar la cocción comprobar que los calamares estén cocidos. Acompañar de una corona de arroz blanco.

Nº 896. CALDEIRADA DE SEPIA O PULPO AL VAROMA

INGREDIENTES:

600 g de Sepia limpia y troceada .
200 g de tomate triturado
100 g de aceite
50 g de vinagre
4 dientes de ajo
400 g de cebolla
3 hojas de laurel
1 pimiento verde
2 cucharaditas de sal
3 cucharaditas de pimentón dulce
1,400 kg. de patatas troceadas
170 g de agua

PREPARACIÓN:

Poner en el Thermomix la cebolla, el pimiento, los ajos y trocear 12 segundos velocidad 3 ayudándote con la espátula, añadir el tomate y el aceite y programar a temperatura Varoma velo 1.

Añadir la sepia, el pimentón, vinagre, sal y el laurel y programar 5 minutos a temperatura Varoma velocidad 1.

Añadir el agua y 200 g de patatas troceadas.

En el recipiente Varoma ponemos el resto de la patata a trozos y programamos 40 minuto temperatura Varoma velo 1.

Una vez terminado juntamos las patatas y la sepia en un recipiente y lo dejamos reposar. Mientras en el Thermomix ponemos un poco de agua con sal y la calentamos 3 minutos Varoma velo 5. Este caldo lo añadimos a la sepia y lo dejamos reposar todo.

Nº 897. CARPACCIO DE BACALAO CON SALMOREJO

INGREDIENTES

1/2 kg. de lomos de bacalao congelado, desalado y sin piel (guarde las pieles en el congelador, envueltas en film transparente).

Para el salmorejo:

1/2 kg. de tomates muy rojos y maduros.

50 g. de miga de pan candeal.

1 diente de ajo.

1 cucharada de vinagre.

Sal

50gr. de aceite de oliva.

PREPARACIÓN:

1. Prepare el salmorejo según receta pág. 84 A del libro "Un nuevo Amanecer".

2. Haga Láminas finas con los lomos de bacalao y póngalas sobre film transparente de cocina. Cubra con otra capa de film y pase por encima el rodillo de masas, delicadamente, para que queden más finas.

3. Cubra el fondo de una fuente plana con el salmorejo y coloque encima las láminas de bacalao. A continuación riegue con un hilito de aceite de oliva virgen. Métalo en el frigorífico hasta el momento de servir, para que esté bien frío.

Nº 898. CHOCOS EN SALSA CON GARBANZOS

INGREDIENTES:

1 Kg de chocos troceados

1/2 Kg de garbanzos en remojo desde la noche anterior

1 cebolla grande

2 pimientos verdes

2 dientes de ajo

1 cucharada de comino

1 cucharadita de pimentón

un poquito de pimienta

1 cubilete de vino blanco

1 sobre de azafrán

150 g de tomate triturado

70 g de aceite

2 cubiletes de agua

1 pastilla de caldo

PREPARACIÓN

1º. Con la mariposa puesta se precocinan los garbanzos en la Thermomix, con 1 litro de agua, durante 20 minutos a temperatura 100 y velocidad 1.

Se sacan y se reservan.

2º. Se ponen en el vaso todas las verduras y se trocean durante unos segundos a velocidad 3 1/2.

3º. Se pone la mariposa, se añade el aceite y se programa 7 minutos a 100 gados en velocidad 1.

4º. Añadir los chocos, las especias, el vino y los dos cubiletes de agua, y se programa 10 minutos, temperatura 100 y velocidad 1.

5º. Añadir los garbanzos que anteriormente habíamos precocinado y programar 10 minutos a temperatura 100 y velocidad 1.

Si no estuviesen tiernos, programar unos minutos mas.

Nº 899. COLAS DE RAPE AL VAROMA CON SALSA AMERICANA

INGREDIENTES:

4 colas de rape
Pimentón rojo dulce
½ cubilete(50 gr.) de aceite
200 g de gambas
½ cubiletes (50 gr.) de brandy
2 ½ cubiletes (250gr) de agua
1 cucharadita de pimienta de Cayena
1 pastilla de caldo de pescado
4 cucharadas de hojas de perejil

Para el sofrito:
½ cubilete (50 gr.) de aceite
200 g de cebolla
2 dientes de ajo
250 g de tomate triturado

PREPARACIÓN:

· Cortar las colas por la mitad, sacar la espina, obteniendo así 8 raciones.

· Espolvorear las 8 medias colas con pimentón rojo dulce y unas gotas de aceite.

· Envolver cada ración con papel albal o papel vegetal y reservar en nevera 2 horas para que se maceren.

· Haga el fumet y el sofrito según la receta de la pagina 128-B del libro Un nuevo Amanecer Cuando llegue el punto, ponga la mariposa en las cuchillas, desenvuelva las colas de papel albal o vegetal y colóquelas en el recipiente Varoma y tápelo. Coloque éste encima de la tapa y termine guiso según la receta, pero cociendo 20 minutos en temperatura Varoma y velocidad 1.

Nº 900. CONCHAS DE DELICIAS DE MAR

INGREDIENTES:

20 mejillones
150 g de rape
300 g de gambas
2 cucharadas de mantequilla
2 cucharadas de aceite
5 champiñones blanqueados en limon
1 pastilla de caldo de pescado
1/4 de cebolla
1 cubilete de harina
3 cubiletes de leche
1/2 cubilete de vino blanco
1/2 cubilete de nata liquida
150 g de queso parmesano
2 yemas de huevo
pimienta y nuez moscada.

PREPARACIÓN

Ralle el queso y reserve. A continuacion, ponga en el vaso la mantequilla, el aceite, la cebolla,los champiñones y la parte carnosa del interior de las cabezas de las gambas.Programe 5 minutos temperatura 100º velocidad 4.

Agregue,con la maquina parada,la leche, la harina,el vino, la pastilla de caldo, la nata, 3 cucharadas del queso rallado y las yemas. Sazone con pimienta y nuez moscada, y mezcle ligeramente en velocidad 8.

Ponga el rape y las gambas en el recipiente varoma. Programe velocidad 8 temperatura 100º, tiempo 10 minutos. Cuando falten 5 minutos ponga los mejillones, en el varoma para que se abran . Cuando pare la maquina vierta en el vaso, el rape y las gambas,y los mejillones, reservando, alguna gamba y algun mejillon para adornar. De dos o tres golpes intermitentes a velocidades 3-4, y rectifique la sazón.

Vierta la mezcla obtenida en conchas de vieiras si las tiene o cazuelitas individuales, espolvoree con el quesa rallado y gratine en el horno.

Nº 901. CORAZONES DE MERLUZA CON ENELDO AL VAPOR Y GUARNICIÓN DE BRÉCOL Y COLIFLOR

INGREDIENTES:

Para el recipiente Varoma:

200gr. De ramitos de brécol y otros 200 g De ramitos de coliflor (sin los troncos).

Para la bandeja del recipiente Varoma:

600gr. Aproximadamente de corazones de merluza (Si los pone congelados, Pescanova los tiene buenísimos sin piel ni espinas, en cajas de 400gr. Si prefiere pescado fresco, compre una pescadilla de kilo y medio, quítele la piel y las espinas y córtela en trozos de 3ó 4 dedos). Ramitas de eneldo fresco. Aceite para pincelar. Film transparente para envolver el pescado. Sal y pimienta.

Para el vaso del Thermomix:

½ litro de agua.

Un poco de sal.

PREPARACIÓN:

Se utiliza el pescado congelado, deje descongelar y seque los trozos con papel de cocina. Salpimiente.

Corte un trozo de film transparente, pincele el centro con un poco de aceite de oliva, y ponga encima una ramita de eneldo.

Pincele con un poco de aceite un trozo de pescado y póngalo sobre el eneldo.

Cúbralo con otra ramita de eneldo (procure que las ramitas queden abiertas para que quede más bonito). Envuelva bien con el film transparente presionando bien para que quede apretado y redondito. Repita la operación con todos los trozos de pescado y

colóquelos en la bandeja del recipiente Varoma (pueden caber unos 10). Reserve.

Ponga los ramitos de brécol y coliflor en el recipiente Varoma y sálelos (tenga en cuenta que después tendrá que poner la bandeja dentro).

Eche en el vaso de Thermomix el agua y la sal y programe 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 2. Cuando hierva, coloque encima de la tapadera el recipiente Varoma con el brécol y la coliflor y programe 10 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.

Cuando termine, abra el recipiente Varoma y coloque la bandeja con el pescado. Cierre y vuelva a programar 10 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.

Abra delicadamente los paquetitos y sirva el pescado con las verduras y con la mayonesa de cilantro o al gusto.

Nº 902. DELICIAS DE SALMÓN RELLENO EN CAMISA DE BRIOCHE

INGREDIENTES:

Fumet:

250 g de gambas.

300 g de leche entera.

50 g de vino blanco

Para el sofrito:

50 g de mantequilla.

50 g de aceite.

250 g de champiñones (blanqueados en limón).

1 diente de ajo.

Para la bechamel:

El líquido sobrante del sofrito.

50 g de cebolla.

80 g de harina.

Los mejillones (previamente abiertos y sin el borde negro).

200 g de nata líquida

50 g de queso parmesano rallado,

sal. pimienta y nuez moscada.

Resto:

masa Brioche

1 cola grandecita de salmón sin piel ni espinas.

1 huevo batido para pintar.

PREPARACIÓN:

Ponga los mejillones limpios en el recipiente Varoma Reserve. Ponga en el vaso ½ litro de agua y programe 8 minutos. Varoma. velocidad 1.

Coloque el recipiente Varoma sobre 1a tapadera y programe l0 minutos. Varoma, velocidad 1. Compruebe que se han abierto bien.

Sepárelos de las conchas. quíteles el borde negro y reserve Si no tiene queso rallado. rállelo de la forma habitual y reserve.

Haga el fumet con la leche. el vino y las cabezas y cáscaras de las gambas (reserve los cuerpos) Programe 6 minutos. 100º. velocidad 4. Cuélelo por un colador fino y reserve el líquido. Lave muy bien la tapa y el vaso.

Haga el sofrito. Ponga la mariposa en las cuchillas. Añada la mantequilla. el aceite. los champiñones laminados y el diente de ajo en trocitos. Programe l0 minutos. Varoma, velocidad 1.

En el último momento añada los cuerpos de las gambas troceados Ponga el cestillo en un recipiente y vuelque sobre el mismo el contenido del vaso para que escurra bien el líquido Reserve el sofrito y vuelva a poner el líquido escurrido en el vaso del Thermomix.

Haga la bechamel. Incorpore la cebolla y programe 4 minutos. 100º. velocidad 4. Añada la harina y vuelva a programar 2 minutos.90º. velocidad 4. Agregue los cuerpos de los mejillones. el líquido del fumet. la nata y el queso rallado. Sazone y mezcle l0 segundos en velocidad 8. Baje con la espátula los restos y programe 7 minutos. 90°, velocidad 2 ½. Cuando falten 2 minutos. incorpore el sofrito de champiñones y gambas. Compruebe el punto de sal Saque y reserve.

Prepare la masa Brioche tal y como se indica en el libro.

Sobre papel Albal o vegetal del tamaño de la bandeja del horno. ponga la mitad de la masa estirándola muy finita Ponga encima una de las mitades de la cola de salmón. Cúbrala con la bechamel y ponga encima el resto del pescado. a modo de bocadillo Cubra con la otra mitad de masa, dándole forma de pescado, sellando bien los bordes. Pinte toda la superficie con huevo batido. Haga redondeles con los restos de masa, con ayuda de una boquilla. a modo de escamas y píntelos con huevo batido para que queden bien adheridos en la superficie.

Hornee de 20 a 25 minutos a 180º (si ve que se dora demasiado, cúbralo con papel de aluminio).

Sírvalo caliente acompañado de una ensalada con granada. o a su gusto

Nº 903. DORADA A LA SAL

INGREDIENTES:

-1 dorada grande

-Sal gorda, aproximadamente el doble del peso de la dorada

Para La vinagreta:

-1 cebolla en rodajas

-2 pimientos verdes en rodajas

-2 huevos duros

-200g. (2 cubiletes) de aceite

-50 g (112 cubilete) de vinagre

-Sal

PREPARACIÓN

Cubra el fondo de una bandeja de horno con sal gorda y coloque encima la dorada entera, con vísceras y escamas.

A continuación, cúbrala con sal, tapándola totalmente, presionando con las manos para que la sal se quede compacta, e introduzca en el horno, precalentado a 220º, unos 20 minutos. Dependerá del tamaño de la dorada.

Mientras tanto, prepare la vinagreta. Vierta en el vaso todos los ingredientes y programe 6 segundos a velocidad 3 1/2. Compruebe que los trocitos son del tamaño deseado, si no es así, trocee unos segundos más. Rectifique la sazón. Introduzca en el frigorífico hasta el momento de servir.

Cuando la dorada esté horneada, sírvala en el mismo recipiente, junto - con la vinagreta en salsera aparte.

Nº 904. FILETES DE LENGUADO A LA NARANJA

INGREDIENTES:

300 g de filetes de lenguado fresco o congelado

1 cubilete de vino blanco seco

el zumo de media naranja

la pulpa de media naranja

100 g de mantequilla

2 yemas de huevo

2 naranjas en lonchas para acompañar.

PREPARACIÓN

Lavar los filetes de lenguado y ponerlos en el recipiente varoma. En el vaso poner el vino blanco, una cucharada de agua, un pedazo de mantequilla,la pulpa de la naranja,sal y pimienta. Colocar el recipiente varoma y programar 13 minutos temperatura varoma velocidad 1.

Cuando pare sacar el recipiente varoma y añadir en el vaso las 2 yemas de huevo, el resto de la mantequilla a trozos, el zumo de naranja y rectificar la sazón. Programar 4 minutos 100º y veocidad 4. Verter la salsa encima de los filetes, que habran sido colocados en una fuente. Las lon-chas de naranja las pasaremos un poco por la sarten , con un poco de mantequilla, las pondremos alrededor de la fuente.

Nº 905. FILETES DE RAPE GRATINADOS

INGREDIENTES:

600 g rape

70 g mantequilla

1 cubilete de harina

50 g champiñones

5 cubiletes de harina

3 huevos

80 gr. De queso enmenthal rallado

Sal y pimienta

Nuez moscada .

PREPARACIÓN

Poner en el vaso de la thermomix la mantequilla, la harina, los champiñones bien limpios, la leche,sal, pimienta y nuez moscada. Programar 7 minutos a 100º velocidad 4. Cuando pare el minutero añadir los huevos y la cuarta parte del queso. Mezclar 2 ó 3 segundos sin calor. Verter la mitad de la preparación en una fuente de horno, colocar encima los filetes de rape , uno al lado del otro espolvorearlos con el resto del queso rallado y cubrirlos con el resto de la salsa. Poner en el horno a 180º 20 o 25 minutos. (tambien se puede hacer con otra clase de pescado).

Nº 906. GRATINADO DE BACALAO NAVIDEÑO

INGREDIENTES:

Tomate frito: - 50 g de aceite

- 1 bote de 1Kg. de tomate triturado natural
- 100 g de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas de azúcar
- sal y pimienta
- 6 u 8 lomos de bacalao congelado, desalado y sin piel

Patatas a lo pobre:

Mayonesa sin huevo:

PREPARACION:

1.- Descongelar el bacalao si tiene piel se le quita y se comprueba que no tiene espinas

2.- Ponga el aceite con el diente de ajo y la cebolla en el vaso y programar 5 minutos ,100º, velocidad 4, cuando termine triture unos segundos en velocidad 8. Baje los restos de las paredes, eche el tomate y programe 20 minutos temperatura Varoma, velocidad 1.

3.- Seque bien el bacalao y envuélvalo en film transparente. Coloque los lomos en el recipiente Varoma en sentido horizontal y cuando acabe el tiempo programado anteriormente, póngalo sobre la tapadera y programe 7 minutos temperatura Varoma y velocidad 1. Saque y reserve todo.

MONTAJE DEL PLATO:

Cubra el fondo de una fuente de horno con una capa de tomate frito, coloque sobre él los lomos de bacalao sin el film, por último, cubra estos con la

mayonesa sin huevo y gratine, con el grill previamente encendido durante 3 o 4 minutos hasta que esté dorado. Ponga alrededor las patatas con pimientos. Sirva de inmediato.

Nota: Si lo desea, puede hacer el bacalao con antelación, gratinarlo y calentarlo en el momento de servir, pero las patatas hay que hacerlas en el momento en que vaya a consumirse.

Nº 907. GUISADITO DE TERNERA DE MAR

INGREDIENTES:

3 ajos.

70 g de aceite

1 pimiento verde.

½ Kg. de tomate

1 Kg. de pescado troceado y enharinado.

2 pastilla de caldo de pescado

PREPARACIÓN:

1º Trocear los pimientos 4 segundos, velocidad 3 ½ . Reservar.

2º Picar los ajos velocidad 5. Añadir el aceite. Programar 3 minutos, temperatura Varoma velocidad 1.

3º Poner la mariposa. Echar los pimientos. Programar 3 minutos 100º velodidad 1.

4º Añadir el tomate Y la pastilla de caldo Y programar l0 minutos más.

5º Finalmente añadir el pescado y programar 7 minutos 100º, velocidad 1 . Reposar.

Nº 908. GUISO DE MAR

INGREDIENTES:

3 ajos

70 g de aceite

1 pimiento verde

500 g de tomate

1 kg. de pescado troceado y enharinado

2 pastillas de caldo de pescado

PREPARACIÓN:

Trocear los pimientos 4 segundos, velocidad 3 y ½. Reservar.

Picar los ajos velocidad 5. Añadir el aceite. Programar 3 minutos, temperatura 100, velocidad 1.

Añadir el tomate y la pastilla de caldo y programar 10 minutos más.

Finalmente añadir el pescado y programar 7 minutos, temperatura 100, velocidad 1 y dejar reposar.

Nº 909. KEDGEREE

INGREDIENTES:

250 g bacalao ahumado
100g arroz largo
7 cubiletes de agua
40g mantequilla
Pimienta negra en grano
2 cucharadas de nata
2 huevos duros
Perejil

PREPARACIÓN

Cubrir las cuchillas con agua y poner el arroz en el cestillo del vaso. Poner el pescado en el recipiente Varoma de la Thermomix.

Programar 15 minutos, Varoma, velocidad 2. Al final de la cocción, comprobar el arroz y el pescado, y si fuera necesario añadir 5 minutos más.

Una vez cocidos, quita la piel y trocea el pescado en el Varoma, añadiendo la mantequilla, la pimienta, la nata y un huevo duro troceado. Añade el arroz y vaporiza otros 5 minutos para calentarlos.

Adorna con huevo duro en rodajas y el perejil.

Variación: añadir curry al pescado, y turmeric al arroz mientras se cuece.

Nº 910. LENGUADOS A LA NARANJA

INGREDIENTES:

6 lenguados

100 g de mantequilla

Una naranja de zumo

Una cucharada de maicena

3 cub de nata liquida

Para adornar: la corteza en juliana y los gajos pelados

PREPARACIÓN

Limpiar los lenguados cortándoles las espinas laterales y suprimiendo la piel. Ponerles sal y pimienta y rociarlos de limón unos 30 minutos antes de prepararlos.

Ponerlos en harina y freírlos en la mantequilla a fuego flojo para que se doren y tengan tiempo de hacerse por dentro. Colocarlos en una fuente de horno y dorarlos un poco.

Poner en le vaso del thermomix la mantequilla que queda de haber frito, se añade el zumo de naranja, la maicena y programar 8 minutos a 100º velocidad 1. Cuando haya transcurrido 5 minutos se añade la nata.

Verter la salsa a los lenguados y servir en una fuente adornada con la naranja a gajos y la piel hervida con agua y sal 10 minutos

Nº 911. LENGUADOS RELLENOS AL VAPOR

INGREDIENTES

Para la base:

8 filetes de lenguado congelados o 4 lenguados frescos (unos 400 g aprox. Por pieza)

300 g de gambas arroceras

250 g de palitos de cangrejo

Para el sofrito:

50 g de aceite de oliva virgen extra

100 g de cebolla

100 g de tomate triturado natural

3 dientes de ajo

Para el resto:

200 g de agua

200 g de cerveza o vino blanco

1 hoja de laurel

Hojas de perejil en cantidad abundante

2 pastillas de caldo de pescado o sal

Pimienta al gusto

PREPARACIÓN

Trocee 5 segundos En velocidad 3 1/2 los palitos de cangrejo. Saque y reserve.

Si utiliza lenguados frescos, quíteles la espina, pártala en 2 ó 3 trozos y échelas en el vaso junto con las cabezas de las gambas (reserve los cuerpos).

Añada el agua y la cerveza o vino y programe 5 minutos, 100º, velocidad 4. Cuando termine, cuele a través de un colador fino y reserve el líquido.

Lave bien el vaso y la tapadera. Eche en el vaso los ingredientes del sofrito, trocéelos 6 segundos En velocidad 3 1/2 y a continuación programe 5 minutos, 100º, velocidad 1 1/2. Cuando termine, triture 30 segundos En velocidad 8.

Con la ayuda de la espátula, baje los restos que hayan quedado en las paredes del vaso, incorpore el líquido reservado y mézclelo 10 segundos En velocidad 8.

Añada las pastillas de caldo o sal y la hoja de laurel, y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Mientras tanto reparta los palitos de cangrejo troceados y los cuerpos de las gambas sobre cada filete de lenguado. Salpimiente, espolvoree con perejil y haga rollitos envolviéndolos con film transparente Albal, procurando que queden bien apretados. Colóquelos en el recipiente Varoma y reserve.

Cuando acabe el tiempo programado, coloque el recipiente Varoma sobre la tapadera y programe 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 1/2.

Por último, retire el recipiente y deje reposar. Compruebe si la salsa se ha reducido, de no ser así, programe 8 minutos más a la misma temperatura Y velocidad Añada el perejil picado.

Coloque los rollitos de lenguado en una fuente quitándoles el film. Compruebe la sazón de la salsa y rectifique si es necesario. Viértala sobre los rollitos y sirva muy caliente, con una guarnición de arroz o al gusto.

Sugerencia: Puede utilizar filetes de gallo, fletan, bacalao fresco, etc.

Nº 912. LOMOS DE MERLUZA CON AROMA DE MAR

INGREDIENTES:

8 lomos de merluza partidos por la mitad

200 g de gambas

60 g de whisky

250 g de agua

1 cucharada de estragón fresco

1 cayena

2 pastillas y ½ de caldo de pescado

2 cucharadas de hojas de perejil

aceite de oliva

Para el sofrito:

50 g aceite de oliva

1 cebolla pequeña

1 pimiento choricero (limpio de simientes)

1 bote de ½ kg. de tomate natural triturado o 4 tomates muy maduros

2 dientes de ajo

PREPARACIÓN:

Preparación del fumet: Pelar las gambas e introducir las cabezas y las pieles en el vaso (reservar los cuerpos). Añadir 50 g de aceite. Programar 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 4. Agregar 60 g de whisky, dejar reposar unos segundos y añadir los 250 g de agua y las pastillas de caldo Programar 5 minutos, temperatura 100, velocidad 6. Filtrar por el colador metálico y reservar.

Lave el vaso, vierta 50 g de aceite, la cebolla, los ajos, y el pimiento choricero. Trocee 7 segundos a velocidad 3 y ½, baje lo que queda en las paredes y programe 4 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.

Agregue el tomate y programe 5 minutos, temperatura 100, velocidad 2. Cuando pare, triture 40 segundos a velocidad 5-7-9.

Ponga la mariposa en las cuchillas. Agregue el fumet, el estragón y la cayena. Pase los lomos por harina. Ponga en la tapa el cestillo metálico invertido

para evitar que salpique. Programe 12 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.

Incorpore los lomos de merluza por el bocal. Cuando falten 2 minutos incorpore las gambas y el perejil troceado a través del bocal y deje reposar unos segundos.

Nota: Si lo desea puede freír los lomos de merluza, colocarlos en una fuente resistente al calor, añadir la salsa sobre el pescado y cocer 10 minutos. Servir con patatas al vapor espolvoreadas con perejil picado y un hilito de aceite de oliva.

Nº 913. MAR Y TIERRA

INGREDIENTES

Para el fumet:

250 g. de gambas o langostinos congelados.

1 carabinero (opcional), si no se utiliza, poner 50 g más de gambas.

30 g. de aceite de oliva.

400 g. de agua

Para el sofrito:

50 g. de aceite de oliva.

100 g. de pimiento rojo.

100 g. de pimiento verde.

100 g. de cebolla.

2 dientes de ajo.

200 g. de tomate natural triturado.

Resto:

4 dientes de ajo.

1 cubilete lleno de hojas de perejil.

2 botes de garbanzos cocidos de 400 g., lavados y escurridos.

200 g. de agua

2 pastillas de caldo de pescado o sal.

1 cayena pequeña (opcional).

Unas hebras de azafrán.

PREPARACIÓN:

Ponga en el vaso los 4 dientes de ajo, las pastillas de caldo, el azafrán y las hojas de perejil, y triture 15 segundos en velocidad 4, a continuación añada los 200 g. de agua y vuelva a triturar otros 6 segundos en velocidad máxima.

Saque y reserve este líquido.

No lave el vaso.

Pele las gambas y el carabinero y reserve los cuerpos, las cabezas y las cáscaras las utilizará para hacer el fumet. Ponga en el vaso el aceite y programe 2 minutos, temperatura varoma, velocidad 2. Añada las cáscaras y cabezas y programe 3 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. A continuación incorpore el agua y programe 4 minutos, 100°, velocidad 4. Eche este líquido, colándolo por un colador fino, sobre el anterior reservado. Lave bien el vaso y las cuchillas.

Ponga en el vaso todos los ingredientes del sofrito y trocéelos 10 segundos en velocidad 4, a continuación programe 10 minutos 100°, velocidad 2. Añada la mitad del líquido reservado y triture 30 segundos en velocidad máxima. Ponga la mariposa en las cuchillas, añada el resto del líquido y programe 5 minutos, 100°, velocidad 1. Incorpore los garbanzos y la cayena, si la pone, y vuelva a programar 15 minutos, 100°, velocidad 1.

Cuando acabe el tiempo, añada los cuerpos de las gambas y del carabinero en trocitos, rectifique la sazón y añada más líquido si lo desea. Deje reposar. Sírvalo caliente

Nº 914. MARMITACO

INGREDIENTES:

300 g. de bonito o atún en trozos.

600 g. de patatas troceadas.

1 hoja de laurel.

2 cucharadas de perejil picado.

Cayena al gusto.

2 pastillas de caldo de pescado.

2 cucharaditas de concentrado de pimientos choriceros, o pimentón.

750 g. (7 1/2 cubiletes) de agua.

Para el sofrito:

1 pimiento verde picado.

1 cebolla picada.

2 cucharadas de tomate triturado.

2 dientes de ajo.

50 g. (1/2 cubilete) de aceite.

PREPARACIÓN:

Para hacer el concentrado de pimientos choriceros ponga 15 pimientos choriceros o 30 ñoras y 400 g. (4 cubiletes) de agua. Quite las semillas y rabitos a los pimientos y viértalos en el vaso. Pulverícelos durante 30 segundos en velocidades 8-9. Limpie bien las paredes del vaso ayudándose de la espátula, agregue el agua y programe 15 minutos, temperatura 100 ºC, velocidad 6. Este concentrado le servirá para otros platos como: paellas, salsas y guisos. Puede congelar el sobrante en porciones y lo tendrá listo para su utilización en cualquier receta.

Vierta en el vaso todos los ingredientes del sofrito y programe 5 minutos, a temperatura 100ºC, velocidad 2.

A continuación, ponga la mariposa en las cuchillas y añada al vaso todos los ingredientes restantes, excepto el bonito y el perejil. Programe 15 minutos, temperatura 100ºC, velocidad 1.

Cuando pare la máquina, incorpore el bonito y el perejil picado con una tijera, y programe 10 minutos, temperatura 100ºC, velocidad 1. Si cuece muy fuerte, baje ligeramente la temperatura.

NOTA: El tiempo final dependerá del tipo de patata que utilice.

Nº 915. MENUDO DE CHOCOS

INGREDIENTES:

1/2 kg de garbanzos
1kg de chocos
250 g de panceta
200 g de chorizo
1 cebolla
1 tomate
1 pimiento verde
1 cabeza de ajo entera
2 dientes de ajo
1 litro de agua
3 cucharaditas de pimenton dulce
1 manojo de perejil
1 ramita de hierbabuena
Especias variadas: pimienta blanca y negra, comino y guindilla

PREPARACIÓN

Poner a calentar el agua. Cortar el choco a cuadros. En un mortero preparar un majado con las especias, ajo y sal.echar los garbanzos en el agua templada, añadir el choco, pimentón, un chorrito de aceite de oliva, tomate, cebolla, la cabeza de ajo y el perejil. Agregar la panceta en trocitos y dejar cocer aproximadamente una hora. 5 minutos antes de terminar la cocción añadir la hierbabuena, el chorizo en rodajas y el majado.servir caliente.

Nº 916. MERLUZA A LA GALLEGA

INGREDIENTES

- de 800 grs. a 1 kilo de merluza (filetes o rodajas)
- 70 grs. de aceite
- 2 ajos grandes
- patatas
- 1 cebolla mediana
- 1 cucharada de pimentón
- sal

PREPARACIÓN

Ponemos el aceite a calentar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Cortamos los ajos en láminas para que se frían, 3 minutos a velocidad 1 y 100 grados. Una vez fritos los ajos, paramos el Thermomix y añadimos el pimentón, mezclando bien a velocidad 1 (sin calor). Añadimos al sofrito 400 gr. de agua, la cebolla troceada, una hoja de laurel y sal. Programamos 30 minutos en Varoma a velocidad 2.

Mientras, podemos ir cortando las patatas en rodajas y las colocamos en el Varoma que pondremos sobre el Thermomix cuando empiece a salir vapor.

A falta de 7 minutos aproximadamente (y dependiendo del espesor de la merluza), destaparemos con cuidado el Varoma e introduciremos la bandeja con la merluza, tapando y dejándolo hasta que termine el tiempo.

Ponemos las patatas en una fuente, con la merluza encima y rociaremos con la salsa.

Nº 917. MERLUZA O RAPE A LA GALLEGA

INGREDIENTES

Para el recipiente varona:

6 u 8 centros de merluza congelada pescanova o rape

Para el vaso:

800 g de patatas para hervir en trozos grandecitos

400 g de agua

2 pastillas de caldo de pescado o sal

1 hoja de laurel

100 g de cebolla partida en 4 trozos

100 g de guisantes congelados

Unas hojas de perejil

Para la ajada:

100 g de aceite de oliva virgen, extra.

40 g de ajos fileteados

2 cucharadas rasas de buen pimentón

PREPARACIÓN

Espolvoree el pescado con un poco de sal, pincele el recipiente Varoma con un poco de aceite y coloque el pescado en el mismo, tape y resérvelo.

Ponga la mariposa en las cuchillas y eche todos los ingredientes del vaso menos los guisantes. Programe 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Cuando acabe, añada los guisantes, cierre y ponga sobre la tapadera el recipiente Varoma con el pescado. A continuación programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Acabado el tiempo, retire el recipiente. Eche el contenido del vaso en una fuente de servir y coloque el pescado del Varoma encima. Reserve.

Ponga en el vaso el aceite para la ajada y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Seguidamente añada los ajos fileteados y programe otros 3 minutos a la misma temperatura Y velocidad 1 1/2.

Por último, eche el pimentón, mezcle 10 segundos En velocidad 2 y vierta la ajada sobre las patatas y el pescado. Sírvalo de inmediato.

Nº 918. MERLUZA A LA SALSA DE ALMENDRAS

INGREDIENTES:

500 g de merluza

100 g de almendras tostadas

3/4 de cubilete de aceite de oliva

2 1/2 cubiletes de agua

1 cubilete de vino blanco

1 cebolla

1 diente de ajo, 2 ramitas de perejil

sal y pimienta al gusto.

PREPARACIÓN

Se coloca el pescado con sal i pimienta en el varoma. Reservar.

Poner el aceite, la cebolla, el ajo y el perejil en el vaso. Programar 5 minutos, 100 º velocidad 4. Cuando pare la maquina, añadir las almendras trituradas previamente y el agua, y la sal. Colocar el recipiente varoma con el pescado, progamar 10 minutos, temperatura varoma velocidad 4.

Cuando falten 3 minutos para terminar, poner en el vaso el vino .

Poner el pescado en una fuente y tirar la salsa por encima, espolvorear con perejil , se puede adornar con huevo duro.

Nº 919. MERLUZA AL LIMÓN CON CREMOSO DE PATATAS

INGREDIENTES:

1 suprema de merluza de 150 g por persona
300 g de zumo de limón
100 g de agua
1 cucharadita de azúcar
1 kg. de patatas
200 g de nata liquida
1 cucharada de mantequilla
sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Para la preparación del puré: Introduzca en el vaso las patatas asadas y troceadas, la nata, la mantequilla, la sal y la pimienta. Programar 20 segundos a velocidad 3. Sazonar con sal y pimienta a su gusto.

Salpimentar la merluza y ponerla en el recipiente varoma. Echar en el vaso el zumo del limón, el agua y el azúcar para realizar el jarabe. Poner sobre la tapadera el recipiente varoma con el pescado. Programar 20 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

Colocar en un plato la merluza con unas gotas de jarabe alrededor y una montaña de puré.

Nº 920. MERLUZA SORPRESA EN PAPILLOT Y ESPÁRRAGOS AL VAPOR

INGREDIENTES

Vaso del Thermomix

800 de agua (También puede hacer una sopa en el vaso)

Varoma:

8 filetes de merluza finitos sin espinas (pueden ser congelados)

4 lonchas de jamón York

4 lonchas de queso para dieta

Sal, pimienta, hojas de albahaca o de estragón

Un poquito de aceite

Papel de aluminio de doble cara "Suprem" o papel vegetal

PREPARACIÓN

Cueza los huevos y separe las yemas de las claras. Trocee las claras en el Thermomix durante 4 segundos en velocidad 3 1/2 . Saque y reserve. A continuación, trocee las yemas programando el mismo tiempo y la misma velocidad. Saque y reserve.

Corte cuatro láminas cuadradas de papel, pincélelo con aceite y vaya colocando un filético de merluza sobre éste, una loncha de jamón York, otra de queso y otro filético de pescado. Salpimiente, ponga unas hojas de albahaca o de estragón y cierre bien el paquete.

Vaya colocando los paquetes en el recipiente Varoma. Sobre éstos coloque la bandeja del Varoma en el que pondrá los espárragos bien lavados y espolvoreados con un poco de sal gorda. Tape bien y reserve.

Ponga en el vaso del Thermomix el agua, tape y sobre la tapadera, coloque el recipiente Varoma reservado. Programe 30' Tem. Varoma, Vel.1.

Cuando termine el tiempo, espere un poco a que baje la temperatura antes de destaparlo. Compruebe que los espárragos están cocidos. Póngalos en una fuente de servir, adornándolos con el picado de los huevos duros.

Sirva el pescado caliente en su paquete. Si ve que se han enfriado, vuelva a calentarlos en el recipiente Varoma, sin abrirlos, durante 5' Tem. Varoma, Vel.1.

Nº 921. MERO EN PAPILLOTE CON GAMBAS Y CREMA DE CEBOLLA

INGREDIENTES

PARA EL PAPILLOTE:

3 lomos de mero

un manojo de gambas peladas

sal

PARA LA CREMA

1 cebolla grande

2 dientes de ajo

1/2 vaso largo de fumet de gambas

un buen chorro de manzanilla

1cucharada grande de mantequilla

1cubilete de aceite de oliva

1 cuchara de caldo de pescado en polvo

1/2 brick de nata pequeño

pimienta

PREPARACION

Cortamos fina la cebolla y los ajos, y lo ponemos en el vaso con la mariposa el aceite y la mantequilla. Ponemos encima la varoma con la bandejita y en esta bandeja hacemos una papillote en la que colocamos los lomos de mero las gambas y la sal. Programamos 12 minutos, velocidad 1, temperatura varoma.

Pasado este tiempo echamos la fumet, el caldo de pescado, la pimienta, la manzanilla y programamos unos 5 minutos, velocidad 1, temperatura varoma.

Finalmente retiramos la varoma y la mariposa. Echamos la nata y programamos a máxima velocidad hasta que quede cremosito.

Ponemos en una fuente el pescado y las gambas y cubrimos con la crema.

Nº 922. PASTEL DE ATÚN:

INGREDIENTES

1 bote de leche Ideal

2 latitas de atún

3 huevos

2 cucharadas de tomate frito

Sal (al gusto)

PREPARACIÓN:

Se mete todo junto en la Thermomix y se le da velocidad (poner vosotras cual) hasta que esté todo mezclado.

Esa mezcla la ponemos en un molde de cristal y la metemos en el microondas, aproximadamente 10 minutos (lo comprobaremos pinchándolo con un tenedor o un pincho para ver que se ha cuajado).

Cuando esté echo se saca y cuando ya no esté caliente lo metemos en la nevera.

Se sirve frio y se corta como si fuese un pastel.

Es muy fácil y rápido de hacer. Yo lo hago mucho. Ah! podeís sustituir las latitas de atún por todo aquello que se os ocurra,

Yo lo he hecho también con 1 lata de espárragos y está exquisito.

Nº 923. PASTEL DE CABRACHO I

INGREDIENTES:

2 latas de bonito escurrido

4 Rodajas de pan Bimbo remojadas en leche

1 bote de tomate Solís pequeño

5 huevos

350 g de gambas

2 rodajas de pescado (lenguado, merluza...) al gusto un pellizco de sal

PREPARACIÓN:

Todo a la Thermomix (sin espinas el pescado) 9 minutos 100º velocidad 4

Nº 924. PASTEL DE CABRACHO II

INGREDIENTES:

400gr de pescado

200gr de gambas

4 o 5 palitos de sucedáneo de cangrejo

150 g de salsa de tomate

150 g de nata liquida

PREPARACIÓN:

Todo a la Thermomix (sin espinas el pescado) 9 minutos 100º velocidad 4

Lo pasáis a un molde y dejar enfriar, adornar con mayonesa

Nº 925. PASTEL DE CARBACHO III

INGREDIENTES:

1 cabracho cocido y limpio

20 cl de nata de cocinar

400 g aprox de tomate frito

3 huevos y 3 yemas

sal

opcional:

3 pimientos de piquillo

PREPARACIÓN:

Se introduce todo en el vaso de la Thermomix y se tritura a velocidad 6 hasta que este homogeneo. Se pasa a un molde de cake engrasado y se termina de hacer en el horno al baño maría, tarda aprox. una hora o algo más.

Se decora con pimientos del piquillo o langostinos y mahonesa.

Notas:

También se puede hacer en la Thermomix, pero este acabado para mi personalmente es peor.

Nº 926. PATATA CON BACALAO

INGREDIENTES

70 g (3/4 cubilete) de aceite

1 pimiento verde de freír

1 cebolla grande

3 rodajas de pimiento rojo

2 dientes de ajo

½ cubilete de concentrado de pimientos choricero o 1 cucharada de pimentón

800 g de patatas troceadas

¾ de litro (7 ½ cubiletes) de agua

Pimienta

150 g de bacalao desalado y limpio de pieles y espinas

1 pastilla de caldo o sal o nada, depende del bacalao

1 cubilete de arroz

Perejil picado para espolvorear

PREPARACIÓN

Ponga en el vaso el aceite, los pimientos, el concentrado de pimientos choriceros, los dos dientes de ajo y la cebolla, y trocee 6 segundos a velocidad 3 ½. A continuación, programe 5minutos, temperatura 100º, velocidad 2.

Ponga la mariposa en las cuchillas y añada las patatas troceadas y ½ litro de agua (el cuarto restante lo añadiremos al final). Programe 10' 100º velocidad 1, sin poner el cubilete en el bocal. Cuando termine añada el bacalao, el arroz, la pimienta, la pastilla de caldo y el resto del agua, o al gusto. Programe 15 minutos, 100º velocidad 1. Rectifique la sazón.

En los últimos 5 minutos, si hierve muy rápido, baje la temperatura a 90º. Espolvoree con perejil picado antes de servir.

Nº 927. PESCADO A LA ASTURIANA

INGREDIENTES

50 g de aceite de oliva,
100 g de cebolla,
1 diente de ajo,
120 g de tomate triturado
1 cucharadita pimenton dulce,
1 pizca de pimenton picante,
50 g de vino blanco,
200 g de jugo de los mejillones,
1 cucharadita de perejil picado,
800 g de mero o rape
500 g de mejillones,
sal y pimienta blanca.

PREPARACIÓN:

Se corta el pescado en cuadrados de 3x3 aprox o filetitos.Abrir los mejillones en su jugo y reservar el liquido,

En el aceite caliente añadir los ingredientes del sofrito salpimentados: cebolla, ajo, y el tomate colado en V4o5 unos segundos y cocinarlo7 u 8 minutos a 100º y misma velocidad.

COLOCAR MARIPOSA y añadir pimenton, perjil y vino blanco, y el liquido de los mejillones, y volver a programar de nuevo 100ºV1 5o 6 minutos hasta que todo lo del vaso vuelva a cocer. A continuacion añadir la espina del pescado que luego tiramos pero da sabor, y los trozos de pescado. Volver a programar V1 100º 3´nada mas. Si vierais que hace falta una chispa dejarlo con la maquina parada o añadir 1 minuto más.

Pero POR FAVOR, no paseis de tiempo. Servir el pescado con los mejillones alrededor y esparcir perejil

Antes de servirlo, cubra con la salsa rosa restante y adórnelo a su gusto

Nº 928. PUDDING DE MAR

INGREDIENTES:

5 huevos

200 g de bonito asalmonado al natural

1 bote grande de leche IDEAL nestle

6 pimientos del piquillo

400 g de palitos de mar Pescanova

sal y pimienta

PREPARACIÓN:

1.-Ponga los palitos en el vaso del Thermomix y trocéelos 4 minutos en velocidad 3 1/1. Saque la mitad y reserve.

2.- Añada el resto de los ingredientes (el bonito y los pimientos bien escurridos) y programe 6 ó 7 minutos (dependerá del tamaño de los huevos) a 90º en velocidad 5.

3.- Añada los palitos reservados, mezcle bien con la espátula y vierta en un molde de aluminio de Albal (si le sobra échelo en otro molde).

4.- Déjelo enfriar y desmolde.

5.- Puede adornarlo con mayonesa o salsa rosa. aceitunas verdes, pepinillos y tiritas de pimiento del piquillo o morrón

Nº 929. ROLLOS DE LENGUADO Y FRUTOS DE MAR CON SALSA HOLANDESA AL AZAFRAN.

INGREDIENTES:

- 8 filetes de lenguado
- 8 cigalas
- 12 langostinos o gambas gordas
- 16 mejillones
- 8 palillos
- el zumo de un limón
- sal y pimienta blanca
- 250 gr. de arroz de grano largo mezcado con arroz salvaje.

PARA EL RELLENO:

- 100 gr de espinacas frescas
- 20 gr de mantequilla
- 1 chalota o escalonia
-1 diente de ajo
- 30 gr de pan rallado

PARA LA SALSA:

- 30 gr de vino blanco seco
- 4 yemas de huevo
- 100 gr de mantequilla
- 1 cucharada sopera de caldo de pescado
- 1 cucharada sopera de zumo de limón
- 1/2 gr. de azafrán
- pimienta blanca
- sal.

PREPARACION

Lavar las hojas de espinacas, cortar los tallos y ponerlas en el Varoma. Llenar el vaso con 500 g de agua, poner el Varoma y regular 8 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Mientras dura la cocción limpiar los mejillones y rociar los filetes de lenguado con el zumo de limón (reservar una cucharada sopera para la salsa). Salar.

Cuando termine el tiempo de cocción vaciar el vaso.

Preparar el relleno: echar la chalota o escalonia cortada en cuatro trozos y el ajo sobre las cuchillas girando a velocidad 6. Parar la máquina. Introducir la mariposa e incorporar la mantequilla y programar 1 minuto, temperatura 80º, velocidad 1.

Quitar la mariposa e incorporar el pan rallado, las espinacas, sal y pimienta. Mezclar 10 segundos a velocidad 6.

Extender el relleno sobre los filetes de lenguado, enrollarlos y sujetarlos con palillos.

Enjuagar el vaso y echar en él 500 gr de agua, incorporar una cucharadita de sal e introducir el cestillo con el arroz.

Poner los mejillones y las cigalas en el Varoma y los rollos de lenguado y los langostinos o gambas gordas en el plato superior (del Varoma).

Poner el Varoma en el Thermomix y programar 25 ó 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

Cuando termine el tiempo, saque todos los ingredientes y manténgalos calientes.

Enjuagar de nuevo el vaso y poner todos los ingredientes de la salsa en el vaso excepto el azafrán. Poner la mariposa y programar 4 minutos a 70º, velocidad 3.

Después incorporar el azafrán y rectificar de sal. Napar los rollos de lenguado y los frutos de mar con esta salsa poniendo alrededor el arroz en forma de corona.

Nº 930. TARTAR DE BONITO

INGREDIENTES:

500 g de bonito limpio sin piel ni espina, ni la piel oscura

40 g de zumo de limón

60 g de salsa de soja

50 g de pepinillos en vinagre

60 g de aceitunas verdes sin hueso

2 cucharadas de alcaparras

100 g de tomatitos

1 aguacate

cebollino, sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Eche el bonito con el zumo de limón en el vaso y píquelo 6 segundos en velocidad 4. Viértalo en un cuenco y reserve. A continuación trocee durante 4 segundos en velocidad 3 1/2 las aceitunas y los pepinillos. Sáquelos del vaso y échelos sobre el bonito añadiendo las alcaparras y la salsa de soja.

Parta por la mitad los tomatitos, vacíelos de semillas, troceelos con un cuchillo e incorpórelos al cuenco, reservando unos trozos para decorar. Sin pelar el aguacate, pártalo por la mitad y apartelo hacia un lado para que se desprenda del hueso. Pele las dos mitades, reserve una para decorar y pique en trozos pequeños la otra, echándola a continuación en el cuenco.

Espolvoree con cebollino picado y mezcle todo bien, añada un poco de pimienta y deje reposar un mínimo de 1/2 hora. Rectifique la sazón.

Para servirlo, puede darle forma con moldecitos o con corta-pastas en forma de aro. Adórnelo con la otra mitad del aguacate y los tomatitos, regándolo con un hilo de salsa de soja.

Nº 931. PUDDING DE PESCADO

INGREDIENTES:

250 g de palitos de cangrejo

50 g (1/2 cubilete) de aceite

1/2 cebolla

1/2 pimiento rojo

1 diente de ajo

1 bote de 1/2 Kg de tomates de pera o 4 tomates muy maduros

1/2 Kg de merluza congelada, sin espinas

250 g (2 1/2 cubiletes) de leche o leche evaporada Ideal

30 g (1/2 cubilete) de harina

4 ó 5 huevos

2 pastillas de caldo de pescado o sal

Pimienta

PREPARACIÓN

Vierta en el vaso la mitad de los palitos y trocee 6 segundos a velocidad 4. Vuelque en un plato y reserve. Ponga en el vaso el aceite, la cebolla, el pimiento, el ajo y los tomates bien escurridos. Programe 10 segundos a velocidad 4 y una vez todo triturado programe 5 minutos, temperatura 100º, velocidad 2. Pare la máquina y añada la merluza y los palitos picados. Programe 3 minutos, temperatura 100, velocidad 2. Pasado este tiempo, pare la máquina y agregue la leche, los huevos, la harina, las pastillas de caldo o sal, y pimienta. Mezcle todo durante 15 segundos a velocidad 6. programe 5 minutos, temperatura 90º, velocidad 5. Deje reposar en el vaso para que baje de temperatura y seguidamente conecte 15 segundos a velocidad 9, ayudándose con la espátula para que la mezcla quede muy fina y homogénea.

Por último, vuelque en un molde de corona y deje enfriar. Desmóldelo y decórelo con mayonesa o salsa rosa, o cúbralo con alioli y gratínelo. Adórnelo con los palitos que teníamos reservados y pimientos del piquillo.

Nº 932. MERLUZA A LA GALLEGA

INGREDIENTES

de 800 g a 1 kilo de merluza (filetes o rodajas)

70 g de aceite

2 ajos grandes

patatas

1 cebolla mediana

1 cucharada de pimentón

sal

PREPARACIÓN

Ponemos el aceite a calentar 5 minutos a temperatura Varoma y velocidad 1

Cortamos los ajos en láminas para que se frían, 3 minutos a velocidad 1 y 100 gados. Una vez fritos los ajos, paramos el Thermomix y añadimos el pimentón, mezclando bien a velocidad 1 (sin calor).

Añadimos al sofrito 400 g de agua, la cebolla troceada, una hoja de laurel y sal. Programamos 30 minutos en Varoma a velocidad 2.

Mientras, podemos ir cortando las patatas en rodajas y las colocamos en el Varoma que pondremos sobre el Thermomix cuando empiece a salir vapor.

A falta de 7 minutos aproximadamente (y dependiendo del espesor de la merluza), destaparemos con cuidado el Varoma e introduciremos la bandeja con la merluza, tapando y dejándolo hasta que termine el tiempo.

Ponemos las patatas en una fuente, con la merluza encima y rociaremos con la salsa.

Nº 933. RAPE A LA AMERICANA

INGREDIENTES:

-50 g (1/2 cubilete) de aceite
-150 g de gambas
- 2 carabineros
-50 g (1/2 cubilete) de Brandy
-250 g (2 1/2 cubiletes) de agua
-1 Kg de rape
-1 cucharadita de estragón
-Pimienta de Cayena
-2 pastillas de caldo de pescado
-4 cucharadas de hojas de perejil

Para el sofrito:

-50 g (1/2 cubilete) de aceite
-250 g de cebolla
-2 dientes de ajo
- 1/2 Kg de tomates triturados

PREPARACIÓN

Ponga en el vaso el aceite y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada las cabezas y pieles de las gambas y de los carabineros, presione el botón Turbo 5 veces y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 6. agregue, cuando acabe el tiempo, el brandy y deje unos segundos en reposo.

A continuación, incorpore el agua y programe 5 minutos, temperatura 100º velocidad 2. Cuele y reserve el líquido. Lave bien el vaso y la tapa. Seguidamente, vierta en el vaso el aceite, la cebolla y los ajos y trocee 10 segundos a velocidad 3 1/2. Baje todos los residuos que haya en las paredes del vaso, con ayuda de la espátula, y programe 5 minutos, temperatura 100º, velocidad 2. Pasado este tiempo agregue el tomate y programe 5 minutos, temperatura 100º, velocidad 2. Cuando termine el tiempo, triture a velocidades 5-7-9 durante 20 segundos.

Pare la máquina, ponga la mariposa en las cuchillas, y agregue el caldo reservado, las pastillas, el estragón y la Cayena y programe 15 minutos, temperatura 100º velocidad 1. Cuando hierva (aproximadamente a la mitad del tiempo), pase el rape por harina y póngalo en el vaso a través del bocal. Cuando falten 2 minutos, incorpore las gambas, los carabineros y el perejil troceado, a través del bocal. Deje reposar.

Sirva con arroz blanco, o patatas cocidas o al vapor.

Nº 934. ROSCA DE SALMON

INGREDIENTES:

-300 g de bechamel clarita

-1 lata de 1/2 Kg de bonito asalmonado o

1/2 Kg de pescado fresco, sin espinas (bonito, salmón, etc.)

-250 g (2 1/2 cubiletes) de tomate triturado

- 4 pimientos de piquillo

-5 huevos o Sal y pimienta

Para adornar:

-1/4 Kg de salmón o trucha ahumada en filetes finos.

-Ensaladilla rusa

-4 cucharadas de mayonesa

-Aceitunas negras

PREPARACIÓN

Prepare una bechamel para coberturas, siguiendo la receta.

Agregue a ésta los restantes ingredientes, sazone y mezcle unos segundos a velocidad 6. A continuación, programe 6 minutos, temperatura 90% velocidad 4. Si no hubiese cuajado en el tiempo programado, ponga 2 minutos más a la misma temperatura. Si nos gustase muy fina, aumente la velocidad a 8 antes de volcarla en un molde de corona. Déjela enfriar.

Desmolde en una fuente redonda, pincélela con mayonesa y cúbrala con los filetes de salmón, o déjela sólo con la mayonesa si lo desea. Ponga en el centro una ensaladilla y adorne al gusto.

Nº 935. SALMÓN MARINADO CON BLINIS

INGREDIENTES:

2 supremas de salmon fresco sin espinas

2 cucharadas de eneldo

30 g de sal gorda

30 g de azucar

1 cucharada de ginebra

1 cucharada de pimienta negra en grano

PREPARACIÓN

Se riegan las supremas con la ginebra .se tritura en mortero el resto de los ingredientes y se esparce sobre las supremas , se encaran de modo que la piel quede hacia afuera .se envuelven en fil y se dejan en frigorifico 2-3 dias.para servirlo se corta muy fino y se pone sobre los blinis

Nº 936. SARDINAS EN PAPILLOT AL LIMÓN Y SOPA DE CEBOLLA (A LA VEZ)

INGREDIENTES para el vaso de TM-21

800 g de agua (8 cubiletes)

400 g de cebolla

50 g de aceite (1/2 cubilete)

1 diente de ajo

2 puerros en rodajas (solo la parte blanca)

2 pastillas de caldo de carne

2 cucharadas de queso rallado

pimienta blanca

biscotes pequeños

Ingredientes para el vaso Varoma

De 20 a 24 sardinas

rodajas de limón

sal gorda

ramitas de eneldo (opcional)

aceite de oliva para pintar el papel

papel de aluminio o vegetal

PREPARACIÓN

Lave bien las sardinas, No les quite ni las espinas ni las tripas y séquelas con papel de cocina. Con el papel de aluminio, haga unos cuadrados y pincele el

centro de los mismos con aceite. Coloque en cada uno dos o tres sardinas (dependerá del tamaño de las mismas).

Coloque una rodaja de limón y si quiere una ramita de eneldo. Cierre bien el paquete y haga tantos como quepan en el recipiente. Tape bien y reserve.

Ponga el vaso de Thermomix el aceite, el ajo y los puerros y programe 3 minutos a 100º, velocidad 1. A continuación tritúrelo 20 segundos en velocidad 5. Añada la cebolla y rehogue 3 minutos a 100º, velocidad 1.

Incorpore el resto de los ingredientes menos el queso y los biscotes. programe 9 minutos a temperatura Varoma y velocidad 1.

Añádale más agua a la sopa que tenemos en el vaso, rectifique la sazón eche el queso rallado y caliéntelo 5 minutos a 100º, velocidad 1.

Ponga unos biscotes en soperas individuales y vierta la sopa en las mismas. Si desea gratinarla eche queso por encima y métalas en el horno el tiempo deseado.

Si se le enfrían las sardinas, caliéntelas, bien dejando la sopa en el vaso, o bien poniendo agua solamente, programando 12 minutos a temperatura Varoma y velocidad 1.

Sírvalas en su mismo paquete, haciendo una especie de ventanita y poniendo más rodajas de limón.(ver foto). Puede espolvorear las sardinas con pan rallado, ajo y perejil.

Nº 937. SEPIA CON PATATAS

INGREDIENTES:

1 kg de sepia en trozos

2 cebollas

1 kg de patatas

2 anchoas

100 g de aceite

2 dientes de ajo

perejil

1/2 cucharadita de sal o un cubito de caldo de pescado

500 g tomate triturado

PREPARACIÓN

Calentar el aceite 5 minutos, varoma, velocidad 1. Añadir la cebolla, el ajo, el perejil, las anchoas y trocear durante unos segundos a velocidad 3 ½. Agregar la sepia y programar 30 minutos, Varoma, velocidad 1. Pasados 5 minutos añadir el tomate y la sal y dejar que cueza. Mientras tenemos colocadas en el varoma las patatas en trozos. Transcurrido el tiempo si todavía no estuvieran hechas volvemos a programar 5 o 10 minutos más.

Mezclar las patatas con la salsa. Si estuviera un poco espesa aclarar con un poquito de agua caliente

Nº 938. SETAS CON LANGOSTINOS

INGREDIENTES

500 g de rebollones (si no es tiempo podemos sustituir por setas)

300 g de Langostinos o gamba langostinera

Media cebolla

2 ó 3 dientes de ajo

Nata líquida

Pimienta negra (4 bolitas molidas)

Sal

Aceite de oliva virgen

PREPARACIÓN

Hacemos el fumet: ponga en el vaso las cáscaras y las cabezas de las gambas junto con el agua y programe 5 minutos, 100º, velocidad 4. Cuele y reserve el fumet. (los cuerpos de las gambas se pondrán al final de la receta). Lave cuidadosamente el vaso y la tapadera para que no queden restos.

Añadimos los ajos junto con la cebolla y la pimienta trocee 7 segundos en velocidad 3 1/2. A continuación programe 5 minutos, 100º, velocidad 5.

Ponga la mariposa en las cuchillas, agregue los rebollones (previamente bien lavados y escurridos). Programe 20 minutos, Añadimos los langostinos pelados y un cubilete de fumet 5 minutos 100º, velocidad 1

Para finalizar vierte 1 bote pequeño de nata líquida y déjalo cocer durante 3 o 4 minutos 100º, velocidad 1

Nº 939. TARAMA (RECETA TURCA)

INGREDIENTES:

1 lata de huevas de bacalao ahumado (aproximadamente 200 g)

7 cucharada soperas de aceite de oliva

El jugo de medio limón

3 cucharadas soperas nata para montar

Pimienta blanca del molino

PREPARACIÓN

Poner las huevas de bacalao ahumado en el vaso de thermomix durante 10 segundos, velocidad 9.

Poner la thermomix a velocidad 4 e incorporar poco a poco el aceite de oliva, en la tapadera como en el caso de una mayonesa. Agregue el jugo de limón. Incorpore la nata para montar. Mezclar 1 minuto a velocidad 5.

Reserve en la nevera hasta su consumo

Nº 940. TARTAR DE BONITO

INGREDIENTES:

500g de bonito limpio, sin piel, espinas, ni la parte oscura

40g de zumo de limón

60g de salsa soja

50g de pepinillos en vinagre

60g de aceitunas verdes sin hueso

2 cucharadas de alcaparras

100g de tomatitos

1 aguacate

cebollino, sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Eche el bonito con el zumo de limón en el vaso y píquelo 6 segundos, velocidad 4, reserve en un bol.

Trocee las aceitunas y los pepinillos 4 segundos en velocidad 3 ½, échelos sobre el bonito añadiendo las alcaparras y la salsa soja.

Parta por la mitad los tomatitos, vacíelos de las semillas y trocéelos con un cuchillo e incorpórelos al bol; reservando unos trozos para decorar.

Sin pelar el aguacate, pártalo por la mitad y gírelo hacia un lado para que se desprenda el hueso, pele las dos mitades, reserve una para decorar y pique en trozos pequeños la otra; echándola a continuación al bol, espolvoree con cebollino picado y mezcle todo bien, añada la pimienta y deje reposar un mínimo de media hora. Rectifique la sazón.

Para servirlo puede darle formas con moldecitos o con cortapastas, adórnelo con los tomatitos reservados y la otra mitad del aguacate, regándolo con un hilito de salsa soja.

Nº 941. TIMBAL DE PATATAS Y SALMÓN

INGREDIENTES

Para el timbal:

1 Kg de patatas para hervir.
medio litro de agua.
250 g de salmón ahumado.
Para adornar, huevas de mújol negras y rojas (optativo)

Para la salsa holandesa:

6 yemas.
150 g de mantequilla
100 g de agua.
el zumo de un limón.
1/4 de cucharadita de pimienta.
sal.
1 cucharadita de estragón seco o fresco.

PREPARACIÓN

Ponga en el vaso medio litro de agua aproximadamente. programe 8 minutos a temperatura Varoma y velocidad 2.

Mientras tanto, pele las patatas y pártalas como para tortilla, colocándolas en el recipiente Varoma. Cuando el agua del vaso hierva, ponga el recipiente sobre la tapadera y programe 20 minutos a la misma temperatura y velocidad que antes.

Cuando termine, compruebe que están cocidas y espolvoree con un poco de sal.

Si tiene un aro de repostería, utilícelo para formar el timbal. Si no, puede usar el aro de un molde desmontable que sea redondo y alto, de unos 24 ó 26 cm de diámetro.

Coloque el aro sobre la fuente donde vaya a servirlo. Dentro del mismo, ponga una capa de láminas de patata cocida, a continuación una capa de salmón ahumado, otra de patata, otra más de salmón y, para terminar, otra de patatas. Reserve un poco de salmón para adornar luego. Alise bien la superficie y deje en reposo.

Prepare la salsa holandesa poniendo todos los ingredientes en el vaso y programando 5 minutos a 70º a velocidad 4. Cuando haya terminado, programe 1 minuto a la misma velocidad pero sin temperatura para que se enfríe y no se corte. Déjela en el vaso para calentarla a 50º justo en el momento en que vaya a servirse el timbal.

Para servirlo, quite el aro, cubra con salsa holandesa y adorne con un poco de salmón y las huevas de mújol.

Nº 942. TRUCHAS A LA CREMA

INGREDIENTES:

6 truchas

6 lonchas de jamón serrano

5 champiñones, blanqueados con limón

1 cebolla

½ cubilete de aceite

El zumo de 1 limón

100 g de beicon sin ternillas ni corteza

4 cubiletes de nata liquida

1 cucharadita de harina

Sal y Pimienta

PREPARACIÓN:

Limpie bien las truchas y séquelas con un trapo. Introduzca las lonchas de jamón en las truchas. Cierre la abertura con un palillo, fríalas, colóquelas en una fuente de horno y reserve.

Ponga en el vaso del Thermomix, ½ cubilete del aceite de freír las truchas y todos los ingredientes, menos la nata, la harina y el zumo de limón.

Tape, cierre y ponga el colador metálico. Programe velocidad 1, temperatura 100 grados y tiempo 10 minutos.

Agregue la nata, la harina y el zumo de limón, sazone y vuelva a programar la misma velocidad y temperatura, 5 minutos.

Vierta la salsa obtenida sobre las truchas, introduzca la fuente unos minutos en el horno y sirva con patatitas al vapor.

Nº 943. TRUCHAS CON BATATA

INGREDIENTES:

2 kg y medio de batata blanca
Ralladura de 1 limón
2 cucharaditas de canela molida
Azúcar al gusto
250 gr de almendras molidas
1 puñadito de nueces sin cáscara
1 paquete de pasas (sultanas)
2-3 sobres de anís en grano
Licor de anís
Masa de empanadillas
Aceite de oliva
Azúcar glacé

PREPARACIÓN

La noche anterior se ponen las pasas en remojo en el licor de anís. Se cuece la batata partida en trozos con el anís en grano y sal. Cuando está cocida se escurre y se pasa por el pasapurés. Se muelen las almendras y las nueces, pero no demasiado finas. Se agrega a la masa de batatas las pasas con el anís, la ralladura del limón, las almendras y las nueces. Se rectifican de azúcar (las batatas ya son dulces), pero teniendo cuidado que no se queden "babosas". Se deja reposar esa masa durante una hora mientras se descongelan las empanadillas. Se rellenan con la masa preparada, se cierran y se fríen en abundante aceite caliente hasta que estén doradas. Se dejan escurrir muy bien en papel de cocina absorbente. Cuando se van a tomar (ya frías), se espolvorean con azucar glace.

CARNES

Nº 944. ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA

INGREDIENTES para 4 personas:

1 Kilo de carne picada (ternera y cerdo, mitad y mitad).

2 huevos.

2 cebollas o cebolletas.

4 cucharadas de pan rallado.

½ vaso de leche.

1 diente de ajo.

Harina.Aceite.Sal.

Ingredientes para la salsa:

1/2 kilo de cebolla.

1 zanahoria.

2 dientes de ajo.

1 cucharada de harina.

1 vaso de vino blanco.

2 tomates.

Aceite.Sal.

Guarnición jardinera:

100 g de guisantes crudos.

Una zanahoria en dados y cocida.

200 g de champiñones salteados.

ELABORACIÓN:

Picamos el ajo y la cebolla, mezclamos con la carne, los huevos, el pan rallado, la leche y la sal. Damos a esta masa forma de bolas con la mano, pasándolas por harina y freímos en aceite; sacamos y dejamos escurrir en papel absorbente.

Para hacer la salsa troceamos toda la verdura, sazonamos y en una cazuela con un poco de aceite dejamos a fuego lento hasta que tome color. Añadimos la harina y rehogamos, después el vino y si hace falta un poco de caldo. Dejamos que se cocine de 15 a 30 minutos a fuego lento.

Introducimos en la salsa las albóndigas, junto con la guarnición y cocemos el conjunto durante 5 o 6 minutos aproximadamente.

Nº 945. BERENJENAS A LA TURCA

INGREDIENTES:

800 g De berenjenas (2 o 3)

4 o 5 tomates con caldo pelados y mal cortados o 1 kilo de tomate triturado

300 g de carne picada

2 o 3 dientes de ajo picaditos.

Aceite,

Sal,

Pimienta,

Un poco de azúcar

PREPARACIÓN:

Lo de cortar las berenjenas puedes hacerlo a mano o en el 3 ½ en la TH, piensa que en la Thermomix te saldrá un poco más pequeño, pero eso va en gustos.

Ponerlo con sal en el colador es para que suelten el agua y no se pongan negras, así es que hazlo.

Fríes las berenjenas en el vaso con unos 70 g de aceite y luego las sacas y las pones a escurrir. Con ese mismo aceite haces el sofrito de ajos en Varoma unos 4 minutos, luego programas 100º (como en la lasaña), añades el tomate y la carne salpimientas y pones 20 min, 100º velocidad 1 (con la mariposa)al final las berenjenas. Y otros 5 minutos

Recuerda que la Thermomix vaporiza menos, así es que escurre los tomates si son naturales y si es de bote escoge una marca buena, al final siempre es mas barato y mejor.

Nº 946. CALDERETA MANCHEGA

INGREDIENTES

600 g de cordero
1/2 cubilete de aceite
200 g de higado de cordero
2 dientes de ajo
1 cebolla
2 pimientos verdes
4 tomates maduros
1 hoja de laurel
tomillo y oregano
3 cubiletes de agua
sal y pimienta.

PREPARACIÓN

Poner todos los ingredientes en el vaso, excepto la carne , el agua y las hierbas. Triturar a velocidad 8, unos segundos, limpiar las paredes del vaso con la espatula, introducir la carne en el cestillo, condimentada con la sal , pimienta y las hierbas. Programar 15 minutos, 100º velocidad 4. Una vez terminado el tiempo, incorporar el agua y programar 10 minutos a 100º velocidad 4 . Si fuera necesario añadir un poco mas de agua. Comprobar si el cordero esta tierno, de no ser asi conectar unos minutos mas.

Vierta todo en una fuente de servir, rectifique la sazon, mezclar bien. Servir acompañado de patatas fritas cortadas en cuadritos.

Nº 947. CALDERETA DE CORDERO

INGREDIENTES:

- 800 g De cordero en trozos pequeños
- 300 g De cebolla
- 250 g De setas o champiñones
- 70 g (3/4 cubilete) de aceite
- 2 dientes de ajo
- 150 g (1 ½ cubiletes) de vino blanco
- 100 g (1 cubilete) de agua
- 1 yogur natural
- 2 pastillas de caldo de carne
- Pimienta

PREPARACIÓN:

Vierta en el vaso el aceite, la cebolla y los ajos. Trocéelos 6 segundos a velocidad 3 ½. Añada las setas o champiñones troceados y programe 5 minutos, temperatura 100º velocidad 1. Cuando termine abra el vaso y ponga la mariposa en las cuchillas

A continuación, añada el cordero, que habrá pasado previamente por harina, y rehóguelo 2 minutos, a temperatura 100º velocidad 1. Incorpore el vino, el agua, las pastillas y la pimienta, y programe 20 minutos, temperatura 100º velocidad 1.

Cuando le falten unos minutos, compruebe si la carne está hecha, de no ser así, programe unos minutos más

Cuando esté listo, agregue el yogur y mezcle 7 segundos a velocidad 1. Rectifique la sazón y si fuera necesario añada más agua.

Nº 948. CALLOS

INGREDIENTES

-estómago de ternera limpio

-harina

-limón

-laurel 1 hoja

-pimienta negra en gano

Sofrito:

- 1/2 lata de tomate natural

-1/2 pimiento rojo o 1 si es de lata

-50g de aceite

- 1/2 cebolla

- 1 puerro

- 2 ó 3 ajos

- setas (opcional)

- un puñado de almendras

- una copita de brandy

-sal

-2 cayenitas o a gusto

-pimienta molida

- pimentón

- hierbas: tomillo, orégano, romero...

-chorizo rojo dulce o picante, a gusto, a rodajitas finas

-beicon a tiritas

PREPARACIÓN

Poner el estómago a remojo, que lo cubra escasamente con agua, un par de puñados de harina y un limón a trocitos durante un par de horas +/-. Aclarar debajo del grifo quitando algún trozo que no haya quedado bien limpio.

Poner a hervir en la olla rápida con agua que lo cubra, unos granos de pimienta, sal, laurel y trocitos de limón, media hora +/- desde que empiece a hervir. Si no está bastante cocida dejarlo 5 minutos más.

Sacar y dejar que se enfríe.

Mientras hacer el sofrito poniendo todos los ingredientes en la Thermomix 6 minutos, Temperatura 100º velocidad 5.

En una tartera de barro poner un poquito de aceite y el beicon y el chorizo, cuando empiecen a dorarse echar los callos que previamente habremos partido a cuadraditos, el sofrito y un poquito de agua. Dejar unos 10 minutos al fuego, añadiendo más agua si fuera necesario.

Están más ricos si se consumen al día siguiente calentándolos unos minutos y añadiendo medio vasito de agua.

Nº 949. CARACOLES EN SALSA FANNI

INGREDIENTES:

1 kg de caracoles limpios (pueden ser congelados)

¼ cub de aceite

6 dientes de ajos

½ cebolla

1 cubilete de almendras crudas

1 cucharadita de café de cominos

1 pimiento rojo seco

1 pastilla de caldo o sal

Laurel y guindillas

Jamón serrano o chorizo (opcional)

1 cub de vino blanco

5 cubiletes de agua o caldo

PREPARACIÓN

Poner la máquina a velocidad 3 y ½ y echar los ajos uno a uno por el bocal. Añadir la cebolla y las almendras programar 10 sg. A esa misma velocidad.

Mientras hacemos la salsa, poner en una cacerola abundante agua y darle un hervor a los caracoles.

Añadir el aceite y programar 5 minutos a 100º en velocidad 2, en el ultimo minuto añadir el pimiento rojo, los cominos, las hojas de laurel y la guindilla. Si quiere, añada jamón serrano o chorizo a taquitos en ese momento. Poner la mariposa en las cuchillas.

Añadir el vino blanco, la pastilla de caldo, el agua o el caldo y programar 10 minutos a temperatura 100º a velocidad 2. Rectificar la sal. Si la salsa esta poco espesa, añada una cucharada de harina.

Pasado este tiempo añadir los caracoles bien escurridos al vaso y programar 15 minutos a 90º, velocidad 1.

Nº 950. CARRILLERAS ESTOFADAS

INGREDIENTES

1/2 a 3/4 Kg. de carrilleras troceadas en cuadritos

50 g de aceite

1 cebolla grande

2 dientes de ajo

120 g de vino blanco

10 g de vinagre

1 hoja de laurel

1 zanahoria troceada

1 pizca de nuez moscada

1 pizca de pimentón

2 pastillas de caldo

PREPARACIÓN

1º trocear las cebollas, los ajos y la zanahoria en velocidad 3 1/2

2º añadir el aceite y programar 10 minutos, temperatura 100, velocidad 1

3º poner la mariposa y añadir la carne con las especias y programar 45 minutos, temperatura 100 y velocidad 1.

Nº 951. CINTA DE LOMO CON SORPRESA

INGREDIENTES:

1 kg. ó 1.2 kg. aproximadamente de cinta de lomo fresca, quitándole la grasa externa y el nervio (asegúrese de que cabe bien en el recipiente varoma).

- 150 g. de ciruelas pasas sin hueso.
- 100 g. de nueces peladas.
- 100 g. de higos secos macerados en 100 g. de coñac.
- Sal y pimienta.
- Film transparente y papel de aluminio Albal, para envolver

Para la salsa:

- 50 g. de mantequilla.
- 70 g. de aceite.
- 500 g. de cebolla
- 250 g. de higos secos.
- El coñac de macerar los higos del relleno.
- 400 g.de cava semi seco (2 benjamines).
- 2 pastillas de caldo de carne o sal y pimienta recién molida.
- 200 g. de agua

PREPARACIÓN:

1. Haga agujeros grandes por todo el contorno y los extremos del lomo, con ayuda de un buen cuchillo. Reserve.

2. Trocee las ciruelas en dos y reserve. Divida las nueces en 4 partes y reserve.

3. Escurra los higos (reservando el coñac para la salsa), quíteles el rabito y pártalos en 4 trozos. Reserve.

4. Rellene los agujeros del lomo con un trozo de cada cosa, presionando bien con los dedos.

5. Salpimiente el lomo y envuelva en film transparente presionando bien y en dándole forma de rulo.

Vuelva a envolverlo en otra capa transparente y, por último, haga lo mismo con papel de aluminio, presionando muy bien. Colóquelo dentro del recipiente Varoma y reserve.

6. Parta las cebollas en cuartos y trocéelas en velocidad 3 y 1/2 durante 5 segundos ayudándose con la espátula. Saque y reserve.

7. Ponga la mariposa en las cuchillas y eche en el vaso la mantequilla, el aceite y la cebolla. Programe 15 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Añada los ingredientes restantes de la salsa, coloque el recipiente Varoma encima de la tapadera y vuelva a programar 60 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Cuando termine, y sin retirar el recipiente varoma, ábralo con precaución, desenvuelva la carne y pínchelo un poco a través del papel y deje que el jugo caiga dentro del vaso.

8. Retire el recipiente, quite la mariposa de las cuchillas y compruebe la sazón. Si admite más líquido, eche un poco de agua.

9. Trinche la carne en rodajas finas, eche la salsa en una salsera y sirva de inmediato.

NOTA: Puede poner 200 g. de higos ecos y otros 200 g. de ciruelas en el recipiente varoma, junto a la carne y servirlos con la salsa, como guarnición.

Si le gusta encontrar trocitos de cebolla, retire los higos de la misma y triture la salsa. Vuelva a añadir los higos y sirva bien caliente.

Nº 952. CODORNICES CON SALSA DE CHAMPIÑONES Y ARROZ PILAF

INGREDIENTES:

4 codornices
romero y tomillo
aceite
Para la salsa:
12 champiñones
1 cubilete de aceite
4 cubiletes de caldo de pollo
1 pizca de sal y pimienta

Para el arroz Pilaf:
3 cubiletes de arroz
1 cebolla
½ cubilete de aceite
1 cucharadita de hierbas provenzales
6 cubiletes de caldo de pollo
sal

PREPARACIÓN:

Triturar la cebolla y los champiñones en el vaos de la Thermomix durante unos segundos a velocidad 3 ½. Con la ayuda de la espátula baja los trozos que se hayan quedado pegados en las paredes del vaso. A continuación añada el aceite. Coloca el cestillo con el arroz, la sal y las hierbas provenzales en el vaso del Thermomix; programe 8 minutos, temperatura 100, velocidad 4. Transcurrido el tiempo añada los 6 cubiletes de caldo y programe 18 minutos, temperatura 100, velocidad 4. De vez en cuando remueva el arroz con ayuda de la espátula para que no se apelmace. Cuando haya pasado el tiempo retire el arroz del cestillo. Reserve. Haga lo mismo con la salsa obtenida y compruebe la sazón.

Codornices: Pida a su carnicero que te parta las codornices por la mitad. Sálelas y espolvoréelas con un poco de romero y tomillo. A continuación coloque una sartén con un chorrito de aceite en el fuego. Cuando esté bien caliente

póngalas en la sartén hasta conseguir que estén bien doradas por ambas partes. Repita la operación con todas las codornices.

A la hora de servir, coloca el arroz en un molde (puede ser una flanera) y póngalo encima del plato junto a las dos trozos de codorniz, que bañará con la salsa de champiñones que tenemos reservada.

Nº 953. CONCHAS DE POLLO

INGREDIENTES:

1 cucharada de aceite

1 pellizco de curry (Opcional)

2 cucharadas de harina

½ litro de leche

30 gramos de mantequilla

Pimienta

3 huevos

Un resto de pollo sin piel y sin hueso (250 g aproximadamente)

100 g de queso tipo Emmental

Sal.

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso el queso en trozos rallarlo a velocidades 5-7-9, reservar. Sin lavar el vaso, poner el pollo en y trocear durante 5 segundos en velocidad 3½ sacarlo y reservar. Sin lavar el vaso, poner la mantequilla, la harina, la leche, el curry y un poco de sal y pimienta.

Hacer la bechamel, programando 7 minutos, 90º, velocidad 4.

Añadir los huevos y 75 g del queso rallado que tenemos reservado y volver a mezclar durante 2minutos a 90º velocidad 4.

Añada entonces el pollo y mezcle bien con la ayuda de la espátula. Seguidamente viértalo en unos moldes de concha (o moldecitos individuales) y espolvoree por encima el resto del queso rallado. Métalo en el horno unos segundos a gratinar y servir cuando estén dorados

Nº 954. CUSCUS MARROQUÍ

INGREDIENTES

- 1 kg de cuscús
- 150gr de mantequilla
- 1 pollo
- 2 kg de cebollas blancas
- ¼ kg de almendras crudas
- ¼ kg de pasas
- ½ kg de ciruelas
- pimienta, azafrán y canela
- laurel y pastillas de caldo.

PREPARACIÓN:

Manera de cocer el cuscús: se remoja con agua y sal y se deja esponjar. Luegoo se coloca agua en el vaso de la Thermomix con unas hojas de laurel y se programa 5 minutos a temperatura Varoma en velocidad 2.

Cuando empieza a salir vapor, colocamos el accesorio Varoma con el cuscus dentro de él y programamos 15 minutos a tempratura Varoma en velocidad 2

Comprobamos si está cocido ya que dependerá un poxo d la clase de cuscus utilizada.

Una vez cocido, se añade un poco de mantequilla que iremos mezclando con las manos hasta que esté suelto y se reserva.

Preparacion del pollo. Las alas, el cuello y el caparazón se ponen a hervir junto con agua, un avecrem, pimienta molida y canela y se reserva este caldo. El resto del pollo se trocea, se incorpora al vaso junto con la mariposa. Se le añade

una cebolla a cascos, 70gr de aceite y se programa 10 minutos a 100º en velocidad 1.

Cuando está dorado se añade pimienta, azafran, canela, avecrem y 125 g del caldo anterior, y se programa de 10 a 15 minutos a 100º en velocidad 1 hasta que todo esté tierno y quede en su jugo. Se aparta y se reserva. Volvemos a poner en el vaso de la Thermomix la mariposa, la cebolla a tiritas, 30gr de aceite, 70gr de mantequilla programando 5 minutos a 100º en velocidad 1.

Añadir 125gr del primer caldo, canela, pimienta, azafrán y las pasas que habrán estado un par de horas en remojo, así coomo el almíbar de las ciruelas que previamente hanb sido herviddas con dos cucharadas de azúcar y 50gr de agua

Programar 25 minutos a 100º en velocidad 1, o hasta qu la cebolla esté tierna.

Se junta el primer caldo con el juho del pollo y el caldo de la cebolla, se remoja el cuscus con la mezcla de estos tres caldos all gusto, se coloca por encima la cebolla, pasa y ciruelas junto con el pollo y las almendras ya peladas y fritas.

Nº 955. DIADEMA DE LOMO Y PIÑA

INGREDIENTES:

Para el recipiente Varoma:

1 cinta de lomo fresca (1 Kg)

1 bote de kilo, de piña en su jugo

sal y pimienta

Para el vaso:

70 g de aceite de oliva

500 g de cebollas

1 diente de ajo

el resto de las rodajas de piña

el jugo de la lata de piñas

250 g de agua

60 g de salsa soja

sal

pimienta, 2 clavos de olor, nuez moscada, y canela en polvo.

PREPARACIÓN:

Hacer unos cortes en la carne, sin llegar abajo e introducir en cada corte media rodaja de piña, procurando que quede al mismo nivel de la carne, salpimente y hacer un rollo apretando bien con papel transparente, envolviendo seguidamente en papel aluminio, pínchelo en varios sitios y coloque en el recipiente Varoma. Reserve.

Echar en el vaso las cebollas y el diente de ajo, programar 6 segundos velocidad 3 ½ , para trocear ayudándose con la espátula. Saque y reserve.

Ponga la mariposas en las cuchillas, eche el aceite y lo que habíamos troceado anteriormente, programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada la piña sobrante en trozos pequeños, el jugo y el resto de los ingredientes, programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1

Acabado el tiempo coloque el recipiente Varoma con la carne, sobre la tapadera y vuelva a programar 55 minutos temperatura Varoma velocidad 1

Compruebe que la carne esté bien echa, déjela enfriar, píntela con una cucharada. De soja y córtela en rodajas en diagonal.

Cubra una fuente de servir con la salsa, coloque encima la carne y sirva caliente con la guarnición que más le guste.

Nº 956. ESCALOPINES DE TERNERA

INGREDIENTES

1 cubilete de vino Marsala

1 cubilete de agua

1 pastilla caldo de carne

1/2 cubilete de harina

1 chorro zumo de limon

2 cucharadas rasas de mantequilla

1/2 cubilete de nata

3 o 4 champiñones

1/2 Kg filetitos de ternera

PREPARACION:

Se colocan los filetitos de ternera salpimentados entremezclados con las laminas de champiñones en el cestillo.En el vaso se pone la harina, mantequilla y la pastilla de caldo. Programamos 100º velocidad 1 3 minutos con el cestillo colocado.Transcurrido este tiempo añadimos el resto de los ingredientes menos la nata velocidad 1 100º de 10 a 12 minutos. Añadimos la nata y mezclamos ligeramente. Sacamos los filetes y los mezclamos con la salsa.

Nº 957. FAISÁN CON CIRUELAS PASAS Y GROSELLAS NEGRAS

INGREDIENTES:

2 faisanes de 1 kg. cada uno

1 decilitro de aceite de oliva

1 decilitro de brandy

1 decilitro de jerez seco

1 hoja de laurel

1 ramita de tomillo

1 ramita de romero

6 bayas de enebro

24 cebollitas francesas

24 champiñones pequeños

1 diente de ajo

2 chalotas

sal y pimienta negra

300 g de ciruelas pasas deshuesadas

2 ó 3 cucharadas de confitura de grosellas negras

PREPARACIÓN:

Machacar las bayas de enebro en un mortero con un poquito de sal para que no salten fuera. Pelar las cebollitas dejándolas enteras. Picar las chalotas menuditas. Pelar el ajo y machacarlo con las bayas de enebro. Limpiar los champiñones dejándolos enteros.

Precalentar el horno a 225-250º. Sofreír un poco las cebollitas enteras y las chalotas picadas hasta que empiecen a tomar color. Añadir el resto de ingredientes menos la confitura y dejar asar los faisanes hora y media o dos horas hasta que las patas se muevan con facilidad. Retirar la hoja de laurel y las ramitas de tomillo y romero. Añadir a la salsa o jugo que ellos han soltado la confitura de grosellas removiendo con cuchara de palo para unificar.

La salsa se puede servir así o triturarla en el Thermomix a velocidad 4 unos minutos hasta que esté muy fina.

Nº 958. FIAMBRE DE CARNE Y JAMÓN

INGREDIENTES:

* 250 g de jamón serrano
* 250 g de jamón cocido
* 250 g de pechuga
* 250 g de cerdo (jamón, cabezada o paletilla según gusto)
* coñac
* pistachos
* pimienta

PREPARACIÓN:

Picarlo toda la carne y el fiambre por separado, después lo metéis todo y volvéis a triturarlo junto tras lo cual lo ponéis a mezclar y echáis un chorrito de coñac, un poquito de pimienta y los pistachos según gusto (también se puede hacer sin pistachos, o con cualquier otro ingrediente: pasas,....)Lo amasáis todo y formáis un rollo grande o bien dos pequeños envueltos en papel aluminio, con el horno precalentado a 180º-200º lo debéis tener aproximadamente 20 o 30 minutos, dejar enfriar y se sirve a rodajas,

Notas: lo suelo acompañar de huevo hilado

Nº 959. FIAMBRE DE POLLO Y JAMÓN COCIDO

INGREDIENTES:

300 g de pechuga

150 g de jamón york

150 g de jamón serrano

PREPARACIÓN:

Picar fino el jamos serrano utilizando primero la velocidad turbo. Picar el jamón york y la pechuga. Mezclar todo bien (no hace falta sal) y con esto haced dos rollos envueltos en papel albal. Se pone en el recipiente varoma. Para poner en el vaso hacemos el caldo de cocido

NOTA: La receta del caldo esta incluida en la sección de sopas.

Nota: Se puede servir frío o caliente.

Nº 960. FILETES DE LOMO EN SALSA

INGREDIENTES:

1/2 kg de lomo en filetes.

1/2 cubilete de azúcar.

3 cucharaditas de vinagre.

1/2 cubilete de maicena.

1/2 cubilete de salsa de soja.

2 cucharadas de jerez seco.

1/2 cubilete de tomate frito.

1 y 1/2 cubilete de agua.

1/3 cubilete de zumo de naranja.

1 manzana reineta.

PREPARACIÓN

Colocar los filetes de lomo en el recipiente Varoma con la manzana pelada y cortada a trozos. Se ponen todos los demas ingredientes en el vaso, poner 17 minutos temperatura Varoma velocidad 4 y ½. Se pone el lomo en una bandeja y la salsa caliente por encima.

Nº 961. FIAMBRE DE POLLO Y JAMÓN YORK

INGREDIENTES:

- 16 lonchas de beacon finitas.
- 500 g de jamón cocido.
- 500 g de pechuga de pollo.
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN:

1. Echar el pollo en el vaso a trozos y triturar con el TURBO hasta que esté a su gusto.

2. Sacar el pollo y echar el jamón cocido para trocearlo, poniéndolo a velocidad 3,5.

Parar cuando esté bien picado.

3. En un bol, echar el pollo y el jamón triturados, añadiendo la sal y la pimienta al gusto. Mezclamos un poco.

4. Sobre el papel de aluminio, colocar 3 ó 4 lonchas de beacon juntas, una al lado de la otra.

Echamos parte de la mezcla en el beacon para luego enrollarlo y que quede como una barrita de fiambre.

5. Una vez hemos hecho los rodillos, metemos en el horno 30 minutos a 200ºC.

Nº 962. FILETES DE TERNERA EN SALSA DE VINO

INGREDIENTES:

6 filetes de ternera

PARA LA SALSA:

2 cucharadas de azucar

1/2 cubilete de un buen vinagre

1/2 cubilete de aceite de oliva

1 zanahoria pequeña

1 cebolla pequeña

6 ramitas de perejil

2 hojas de laurel

2 cucharadas de tomate concentrado

1 cucharada de manteca de cerdo

1 cucharada de mantequilla

25 gr. de chocolate negro

1 cubilete de vino tinto

sal y pimienta

2 cubiletes de agua

3 cucharadas de piñones y pasa s.

PREPARACIÓN

Freir en una sarten los filetes de ternera, reservar en una cazuela. En un cazo al fuego, haga un caramelo con el azúcar y 2 cucharadas de agua.Cuando se forme un almíbar dorado, agregue el vinagre. Déle un hervor y reserve.

Vierta en el vaso de la thermomix, todos los ingredientes para la salsa, menos el almíbar que tenemos reservado, el agua, el vino, el chocolate y la mantequilla, añadir el aceite de freir los filetes. Programe velocidad 4 temperatura 100º, 15 minutos. Cuando la maquina se pare, añada el almibar, la mantequilla, el vino,el chocolate y el agua. Rectifique la sazón y programe 5 minutos mas a velocidad 1 temperatura 100º añadir si gusta las pasas y piñones.

Cubrir con la salsa los filetes que tenemos reservados, dejar hervir con la salsa un momentito . (añadir algo de agua si fuera necesario.) Servir con bolitas de pure de patatas gratino.

Nº 963. KEBAB

INGREDIENTES

1 kilo de carne de cordero

1 rebanada de pan

2 cucharaditas de aceite

2 cucharaditas de comino

2 cucharadiras de coriandro

1 cucharadita cayena

1 cucharadita de curcuma

1 cucharadita de sal

2 cucharaditas de margarina

1 cebolla mediana

2 huevos

PREPARACIÓN

El modo de preparacion es poner la cebolla y picarla en 5-7-9 varios segundos hasta que kede bien picadita, cuanto mas mejor, luego agregamos el resto de los ingredients. Es mejor ir picando la carne en dos o tres veces porque asi sera mucho mas facil que se haga la pasta que deseamos y se mezcle todo mejor.

Una vez picado todo muy muy bien (como si fuese una pasta de color salmon suave) se mete esta pasta en un molde con cuanta mas superficie mejor (asi cuando lo metamos en el horno kedara mas parte gratinada) y la metemos en el horno a 180º durante 25 a 30 minutos. Todo esto nos debe quedar como una tortilla de color gris y gratinada (cuanto mas gratinado mas bueno esta) .

Nº 964. LOMO EN MANTECA

INGREDIENTES:

1 Kg de lomo de cerdo en trozos

1 paquete de manteca blanca

2 ñoras

orégano

5 ó 6 dientes de ajo

sal

PREPARACIÓN

Poner la manteca en el vaso 5 minutos temperatura 90 ºC y velocidad 2.

Echar los condimentos y se trituran en velocidad 5-7-9

Poner la mariposa

Añadir la carne y se programa 30 minutos, 90 ºC y velocidad 1.

Se vuelca en un recipiente y se deja enfriar por lo menos 24 horas.

Nº 965. LOMO EN SALSA

INGREDIENTES

1/2 kg de lomo en filetes.

1/2 cubilete de azucar.

3 cucharaditas de vinagre.

1/2 cubilete de maicena.

1/2 cubilete de salsa de soja.

2 cucharadas de jerez seco.

1/2 cubilete de tomate frito.

1 y 1/2 cubilete de agua.

1/3 cubilete de zumo de naranja.

1 manzana reineta.

PREPARACIÓN

Colocar los filetes de lomo en el recipiente varoma con la manzana pelada y cortada a trozos. Se ponen todos los demas ingredientes en el vaso, poner 17 minutos temperatura varoma velocidad 4 y ½.

Se pone el lomo en una bandeja y la salsa caliente por encima.

Nº 966. LOMO EN SALSA DE PIÑA

INGREDIENTES:

para el recipiente varoma:

1 kg. de cinta de lomo fresca en una pieza

para el vaso:

100 de aceite de oliva

300 g de cebolla

1 diente de ajo

4 rodajas de piña cortada en trocitos

100 del caldo de la piña

200 de zumo de naranja

200 de vino pedro ximénez

200 de agua

30 de salsa de soja

1 pastilla de caldo o sal

7 bolitas de pimienta negra en grano y 2 clavos de olor.

PREPARACIÓN:

ponga en el vaso la cebolla y el ajo, trocee 6 segundos en velocidad 3y ½. a continuación ponga la mariposa en las cuchillas, añada el aceite y programe 10 minutos, 100º, velocidad 1, añada la piña y programe 2 minutos más. Mientras se sofríe la cebolla y el ajo, prepare el lomo salpimentado envuelto en un film transparente bien apretado y pínchelo por varios sitios para que suelte su jugo cuando cueza. también puede rellenar el lomo con trozos de piña. reserve dentro del recipiente varoma. Añada al vaso el resto de los ingredientes y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Coloque el recipiente Varoma encima del vaso y programe 50 minutos, tem. Varoma, velocidad 1.

Compruebe que la carne esté hecha. Déjela enfriar y corte muy fino. Sírvala con la salsa caliente y una guarnición al gusto (arroz, rodajas de piña, verduritas, patatas...).

Nº 967. LOMO MECHADO

INGREDIENTES:

1 k. de cinta de lomo quitándole la grasa externa y el nervio

150 g. de ciruelas pasas sin hueso

100 g. de nueces peladas

100 g. de higos secos macerados en 100 g. de coñac

Sal y pimienta al gusto

Film Transparente y papel de aluminio para envolver

Para la salsa:

50 g. de Mantequilla

70 g. de aceite

500 g. de cebolla picada

250 g. de higos secos

El coñac de macerar los higos del relleno

400 g. de cava semi seco

2 pastillas de caldo de carne o sal y pimienta

200 g. de agua

PREPARACIÓN:

Mechar la carne con las ciruelas, los higos y las nueces (para quien no tiene aparatito de mechar hacer unos cortes por todo el contorno y los extremos del lomo y meter estos ingredientes apretándolos bien con los dedos.

Salpimentar al gusto el lomo y envolverlo en film transparente apretándolo bien y luego en papel de aluminio. Colocarlo en el recipiente Varoma y reservarlo.

Trocear las cebollas en velocidad 3 y 1/2 durante 5 segundos, sacar y reservar

Poner las mariposas en las cuchillas y echar en el vaso la mantequilla, el aceite y la cebolla. Programar 15 minutos temperatura varoma, velocidad 1. Añadir el resto de los ingredientes de la salsa, colocar el recipiente Varoma y programar temperatura varoma,

velocidad 1, 60 minutos Cuando termine, pincha el envoltorio y deje que caiga el jugo al vaso con el resto de la salsa.

Retire el recipiente Varoma y la mariposa de las cuchillas, programe 30 segundos velocidad 8, compruebe la sazón y añada mas líquido si lo admite.

Trinchar la carne y acompañarla con la salsa en una salsera y unos higos y ciruelas que se han podido cocer en el Varoma al mismo tiempo que la carne.

Nº 968. MILHOJAS DE IBÉRICO REGADAS CON SALSA DE MEMBRILLO

INGREDIENTES:

2 solomillos de cerdo ibérico .

100 g de jamón ibérico muy finito .

140 g de jamón de york muy finito .

140 g de queso en lonchas muy finitas .

140gr. de bacón en lonchas muy finitas .

140 g de ciruelas pasas sin hueso .

Sal y pimienta

Salsa de membrillo

2ºParte:

200 g de nata para cocinar o l latita de nata La Lechera de Nestlé .

200 g de dulce de membrillo (le recomendamos la marca Santa Teresa o la hecha por Ud. misma en el Thermomix)

Para finalizar:

150 g de champiñones laminados.

Sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Pídale al carnicero que abra los solomillos formando un rectángulo con cada uno y dejándolos muy finitos.

Salpimiéntelos y vaya rellenándolos por el siguiente orden:

Una capa de jamón ibérico .

Una capa de jamon de york .

Una capa de queso

Enrolle el solomillo como si fuera un brazo de gitano apretando bien.

En la parte del cierre coloque las ciruelas pasas y envuelva todo el rollo con las lonchas de bacón.

A continuaci6n envuelva cada rollo con film transparente, apretándolos muy bien. y déjelos reposar en el frigorífico.

Ponga ½ litro de agua en el vaso del Thermomix con un poquito de sal y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Mientras tanto. coloque los solomillos en el recipiente Varoma y reserve (si lo desea puede poner alrededor unas rodajas de patata, manzana o batata para guarnición.)

Cuando acabe el tiempo programado. coloque el recipiente Varoma con los solomillos sobre la tapadera y programe 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2

Déjelos enfriar y trínchelos Sírvalos con la salsa de membrillo bien caliente.

Puedes pedir a tu carnicero que te los rellene, así evitaras el paso 1 y 2

Nº 969. MOUSAKA

INGREDIENTES

800 g de berenjenas

500 g de carne picada

una cebolla,

50 g de aceite

4 tomates maduros

una cucharada de harina

orégano, nuez moscada, perejil, sal y pimienta

un cubito de caldo

100 g de queso rayado

PREPARACIÓN:

Calentar el aceite 5 minutos a 100º, velocidad 1. Añadir la cebolla y trocear 6 segundos a velocidad 3 ½ . Programar 5 minutos 100º, velocidad 1. Añadir el tomate, trocear 10 segundos a velocidad 3 ½ . Programar 8 minutos 100º a velocidad 1.

Añadir la carne, la harina, el orégano, el perejil, nuez moscada, el cubito de caldo, sal y pimienta. Programar 15 minutos 100º a velocidad 1; si es necesario, evaporar en Varoma 2 minutos.

Cortar en lonchas las berenjenas y dejar en remojo con agua y sal; escurrirlas, pasarlas por harina y freirlas.

En una bandeja de horno, se van alternando capas de berenjenas, queso rayado y carne.

Se cubre con bechamel, queso rayado y se hornea.

Nº 970. MUSLOS DE POLLO RELLENOS

INGREDIENTES:

4 cuartos de pollo del muslo deshuesados.

100 g de beicon.

100 g de jamón dulce.

1 huevo.

2 higaditos de pollo.

1 cucharadita de mantequilla.

1 trocito de cebolla.

SALSA:

1/2 cubilete de aceite. 2 cubiletes de nata liquida

1/2 pastilla de caldo de pollo. 1/2 cubilete de jerez seco

1/2 cebolla. 2 cubiletes de agua.

1 diente de ajo.

50 gr. de almendra tostada.

PREPARACIÓN

Trocear el jamón y reservar. Sin lavar el vaso poner todos los ingredientes, programar 5 minutos, 100º de temperatura, velocidad 4. Al finalizar el tiempo, añadir el jamón y remover un poco para mezclar.

Rellenar el pollo, y atarlo.

Poner todo en la thermomix, excepto los liquidos. Programar 5 minutos, 100º de temperatura, velocidad 4 1/2. Al terminar el tiempo, añadiremos los liquidos y mezclaremos todo unos segundos.

Pondremos los muslos en una bandeja de horno, y le echaremos la salsa por encima y pondremos en el horno a 200º unos 35 minutos, comprobar la cocción. Acompañar con unas ciruelas pasas.

Nº 971. OSSO BUCO

INGREDIENTES:

6 osso bucos de ternera no muy gruesos (pata de ternera)

harina con sal y pimienta para rebozar

aceite para sofreír la carne

Sofrito:

100 g de aceite

200 g de zanahoria

250 g de cebolla

2 dientes de ajo grandecitos

50 g de tallo de apio

1/2 kg de tomate natural triturado

250 g de vino blanco

100 g de agua

2 pastillas de caldo de carne

pimienta

la ralladura de 1/2 naranja

la ralladura de 1/2 limón

25 g de chocolate fondant

4 cucharadas de perejil picadito

PREPARACIÓN:

1. Reboce la carne ligeramente en la harina sazonada y rehóguelas en la sartén por ambos lados. Ponga las rodajas en la olla en la que vaya a cocinarlas y resérvelas. Conserve el aceite de rehogarlas para el sofrito.

2. Ponga en el vaso las zanahorias troceadas, la cebolla, el ajo y el apio y trocee 10 segundos en velocidad 4 ayudándose con la espátula. Compruebe que ha quedado en trocitos muy pequeños. Pese el aceite reservado y complete hasta los 100 g. Añada el tomate triturado y programe 15 minutos, temperatura varoma, velocidad 1 1/2.

3. Incorpore el vino, agua, sal, pimienta, la ralladura de los cítricos y el chocolate, y programe 5 minutos, 100º, velocidad 1 1/2.

4. Vierta la salsa en la olla donde tenemos la carne y llévelo a ebullición. Cocínelo hasta que la carne esté bien tierna. Espolvoree con el perejil picado. Sírvalo acompañado de arroz blanco o pasta.

NOTA: Este plato mejora de un día para otro. Con estas cantidades tendrá 1 litro y 300 g de salsa. Puede utilizarla para otras carnes, además de para esta receta.

SUGERENCIA: Ponga la harina, sal y pimienta en una bolsa de plástico y agite bien para que se mezcle perfectamente.

Puede poner los trozos de carne dentro de la bolsa para enharinarlos, sacudiéndolos después para elimnar el exceso de harina.

Nº 972. PASTEL DE CARNE PICADA

INGREDIENTES:

1/2 kg de carne picada, puede ser mitad de cerdo y mitad ternera

1 sobre de crema de champiñones

3 huevos

media cebolla

1 diente de ajo

un chorrito de vino blanco

perejil

PREPARACIÓN

Poner en el vaso la cebolla, el ajo, los huevos, el perejil, el vino y programar 20 segundos a velocidad 8.

Añadir la carne y el sobre de crema de champiñones, programar 2 minutos a velocidad 8.

En un molde alargado, lo untamos con mantequilla o lo forramos con papel vegetal. Introducimosla carne y la distribuimos bien con la ayuda de la espatula.

Meterlo en el horno fuerte media hora mas o menos, hay que ir pinchando hasta que la aguja salga limpia.

Importante, hacerlo de un dia para otro, se aprovecha mejor al cortar.

Nº 973. PASTEL DE PECHUGAS CON QUESO

INGREDIENTES:

· 100 g de jamón serrano en lonchas finas

· 200 g de jamón york

· 400 g de pechuga de pollo cortada en lonchas finas

· 200 g de queso emental

· hierbas al gusto y pimienta

PREPARACIÓN:

Espolvorear las pechugas con las hierbas y la pimienta y pasar por la plancha muy caliente para que se doren.

Picar el queso en la Thermomix como de costumbre. Reservar.

Forrar un molde tipo plum cake con las lonchas de jamón y rellenar por capas de pechuga, queso, jamón york, pechuga, queso... . Tapar con jamón serrano.

Mientras se prepara esto poner agua en el vaso y calentar a temperatura Varoma. Cuando hierva el agua poner el molde en el recipiente Varoma, taparlo bien con papel Albal y poner a cocer 20 minutos.

Cuando esté frío desmoldar y servir cortado a lonchas acompañado de lechuga, tomates cereza , etc.

Nº 974. PATATAS CON CARNE

INGREDIENTES:

70 g (3/4 de cubilete} de aceite

50 g de pimiento verde

100 g de pimiento rojo.

150 g de cebolla

2 dientes de ajo

300 g de ternera, en trozos pequeños

400 g (4 cubiletes} de agua

700 g patatas peladas y troceadas

2 pimientos choriceros enteros, sin rabitos ni semillas, o 1 cucharada de pimentón

2 pastillas de caldo de carne

1 hoja de laurel

1 cucharadita de cominos

1/2 cucharadita de nuez moscada,

Pimienta . Hojas de perejil, picado.

PREPARACIÓN:

Vierta en el vaso el aceite, el pimiento verde, el pimiento rojo, la cebolla y los dos dientes de ajo y programe durante 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 4.

A continuaci6n, ponga la mariposa en las cuchillas, añada la carne y rehogue 5 minutos, 100°, velocidad 1. Agregue todos los ingredientes restantes y programe 20 a 25 minutos, temperatura 100°, velocidad 1 (dependerá de la calidad de la patata y de su tamaño). Compruebe que la carne esta tierna. De no ser así, programe unos minutos mas. Antes de servir, espolvoree con las hojas de perejil finamente picadas.

NOTA: Si lo desea, en vez de utilizar carne de ternera, puede usar costillas de cerdo cortadas en trozos pequeños. Si ve que la carne puede ser un poco dura, no eche las patatas al principio, deje cocer la carne y cuando este casi tierna, agregue las patatas.

Nº 975. PAVO RELLENO DE MANZANA Y FRUTOS SECOS

INGREDIENTES:

Una pieza de pavo de 4 kilos de peso (aprox.)

4 manzanas

40 g de mantequilla

100 g de nueces

100 g de avellanas

100 g de almendras

100 g de ciruelas pasas

pan de molde seco cortado en dados

24 frambuesas

400 g de frutos rojos maduros (fresas, grosellas, arándanos, etc.)

medio vaso de agua mineral

PREPARACIÓN:

Pelar y descorazonar las manzanas y cortarlas en varios trozos. Poner en el vaso los frutos secos y la manzana. Programar 30 segundos, velocidad 5-7-9 progresivo. Añadir la mantequilla y rehogar 3 minutos a temperatura varoma. Echar el pan de molde. Programar 30 segundos, velocidad 5-7-9 progresivo.

Limpiar y sazonar el pavo. Introducir el relleno previamente realizado.

Para que quede más jugoso, introducir mantequilla derretida debajo de la piel del ave. Hornear a horno medio - fuerte (180º) durante 20 minutos por cada 450 g de peso de la pieza que estemos asando.

Mientras el ave se asa podemos elaborar la salsa.

Preparación de la salsa: Echar las frutas rojas en el vaso junto con el agua y un pellizco de azúcar. Programar 4 minutos, temperatura 100, velocidad 6. Cuando pare, poner unos segundos sin temperatura en velocidad 8.

Nº 976. PECHUGAS DE PAVO CON PIÑONES

INGREDIENTES:

500gr. de pechugas de pavo

75 gr. de beicon

1/2 cubilete de aceite de oliva para sofreir

1/2 cubilete de aceite de oliva para la salsa

1 puerro la parte blanca

1 diente de ajo

50 gr. de avellanas tostadas

50 gr. de piñones

1 cubilete de jerez oloroso

2 cubiletes de agua

sal y pimienta a gusto.

PREPARACIÓN

Trocear la pechuga en dados de 1 centimetro.Hacer lo mismo con el beicon. Poner el aceite para sofreir en el vaso y programar 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

Poner la pechuga y el beicon en el vaso, sazonar , programar 4 minutos, temperatura varoma , velocidad 1.Sacar y reservar. Poner en el vaso el aceite para la salsa, el puerro, el ajo y las avellanas y programar 5 minutos, a 100º, velocidad 4. Poner en el recipiente varoma los dados de pechuga el beicon y los piñones, antes de colocar el recipiente varoma, añadir el agua en el vaso. Programar 20 minutos, temperatura varoma velocidad 4. Pasados 5 minutos de cocción ,añadir el vino oloroso y terminar la cocción.

Nº 977. PECHUGAS DE POLLO EN SALSA

INGREDIENTES

-600 g de pechuga
-40 g de mantequilla
-30 g de aceite
-!/2 cebolla
-50 g de bacon
-30 g de harina
-250 g de vino blanco
-150 g de agua
-2 yemas de huevo
-1rama de perejil
-jugo de 1/2 limón
-sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Trocear las pechugas en dados, enharinarlas y ponerlas en el cestillo con sal y pimienta.

Echar en en el vaso la cebolla, la mitad de la mantequilla, el aceite y el bacon. Programar 3 minutos a 100 grados y velocidad 4. Añadir el vino, el agua, un poco de sal. Colocar el cestillo encima y programar 40 minutos a 100 grados y velocidad 3.

Una vez acabada la cocción, sacar el cestillo y poner el pollo en una bandeja de servir.

Añadir al jugo de cocción una cucharada de harina, las yemas, el resto de la mantequilla, el jugo de limón y el perejil. Programar 3 minutos a 80 grados y velocidad 3.

Verter la salsa obtenida sobre la carne. Adornar con perejil y rodajas de limón. Servir bien caliente.

Nº 978. PASTEL DE CIERVA

INGREDIENTES:

Masa:

500g de harina

200g de azúcar

250g de manteca de cerdo

La piel de medio limón sin la parte blanca

50g de Jerez dulce

1 cucharadita de bicarbonato y otra de sal

3 yemas

Relleno:

½ k de pollo cocido

2 huevos duros

30g de piñones

50g de Jerez dulce

perejil y sal

PREPARACIÓN

Masa: Con el vaso muy seco ponga el azúcar y pulverice 30 segundos a velocidad 9, añada la piel del limón con la máquina en marcha y dejándola caer a través del bocal. Pulverice 1 minuto. Abra y baje con la espátula los restos de las paredes y si la piel del limón no se ha rallado bien, repita la operación. Añada el resto de los ingredientes, menos la harina y programe 20 segundos velocidad 6. Añada la harina y ponga 30 segundos en velocidad espiga, ayúdese con la espátula (esta masa no se debe amasar mucho). Divida en dos la masa, una parte más grande que la otra. Estírela entre dos plásticos y forre con ella un molde desmontable redondo.

Relleno: Trocee los huevos duros durante 4 segundos, velocidad 3 ½ . Reserve. Trocee el pollo 6 segundos en velocidad 3 ½ . Reserve. Mezcle en un cuenco el huevo picado, los piñones, el Jerez, la sal y el perejil y mezcle. Rectifique la sazón. Ponga el pollo y la mezcla anterior sobre la masa estirada,

cubra con la otra parte de la masa, píntela con huevo batido con agua y hágale varios cortes en la superficie para que suelte el vapor.

Precaliente el horno a 200ºC y hornee el pastel durante 30 minutos.

Nº 979. PASTEL DE HOJALDRE CON POLLO Y CHAMPIÑONES

INGREDIENTES:

500 g de hojaldre congelado
350 g de pechugas de pollo o de pavo
3 cebollas grandes
50 g de mantequilla
350 g de champiñones
100 g almendras fileteadas tostadas
4 huevos
1 cucharada de perejil picado
1 cucharada de canela en polvo
1 ó 2 cucharadas de azúcar glass
Sal, pimienta y nuez moscada

PREPARACIÓN

RELLENO: Limpiar los champiñones y filetearlos. Pelar las cebollas y cortarlas en rodajitas finas. Cortar los filetes de ave en tiras de 1 cm., retirándoles antes todos los trozos de grasa que pudieran llevar. Sofreír las rodajas de cebolla con la mantequilla hasta que estén transparentes sin llegar a tomar color, pero completamente blandas. Hacerlo siempre con la cacerola tapada porque aceleramos la cocción, las cebollas sudan y se hacen en su jugo, sin perder nadad de sabor. Cuando las cebollas están del todo blandas, añadir los champiñones fileteados y sofreírlos también removiendo con cuchara de palo. Si soltaran mucho líquido, evaporarlo dejando cocer la olla unos minutos destapada. A continuación agregar las tiras de pollo y cocerlas ligeramente en su jugo, tapando de nuevo la cacerola. Darles sólo una vuelta removiendo con una cuchara de palo para que los filetes de pollo se queden un poco crudos. Esperar a que esta mezcla se enfríe. Batir los huevos con el perejil, salpimentarlos y añadirles los ingredientes anteriores, es decir, el pollo, las cebollas y los champiñones cocidos y ya fríos.

HOJALDRE: Estirar las 2 láminas de 250 g muy finas hasta que queden un poquito más grandes que la placa de pastelería que tengamos. Mojar esta placa con agua y poner encima una de las láminas de hojaldre ajustándola buen por todas partes y dejando que sobre 2 cm por los cuatro lados. Si se tiene lámina de silicona no hace falta mojar la placa, simplemente con colocarlas encima es suficiente. Meter esta placa ya forrada de hojaldre en el congelador para que esté muy fría ya al mismo tiempo precalentar el horno a 190º.

PASTEL: Sacar la placa de pastelería del congelador y volcar todo el relleno anterior sobre el hojaldre. Cubrir con la otra lámina de hojaldre ya estirada, pegarla bien a la de abajo haciendo como una especie de dobladillo todo alrededor. Esta operación se hace muy fácilmente mojándonos los dedos con agua fría. Si nos quedan recortes de hojaldre, usarlos para hacer por encima algún tipo de adorno, tiras, hojas... Abrir también en el centro un pequeño agujero que es lo que se llama chimenea, para que el vapor del pastel se escape por ahí. Espolvorear generosamente la superficie del pastel, primero de canela molida y después de azúcar glass. Si trabajamos con turbo, es decir, con horno de aire envolvente, hornearemos el pastel a 190º hasta que suba. Según los hornos, será entre 10 y 15 minutos. No hay que dejar que el pastel se queme, pero el hojaldre tiene que estar bien cocido.

PRESENTACIÓN: Cuando el pastel esté bien cocido, sacarlo del horno y desmoldarlo con cuidado para que no se rompa. Si hemos recubierto la placa de pastelería con la lámina de silicona, esta operación es muy fácil porque el pastel no se pega por ningún sitio. Al revés, se desprende de la silicona con toda facilidad. Si habíamos mojado la placa de pastelería con agua, pasar una espátula por todos los bordes del pastel y desmoldarlo.

Servirlo caliente en una fuente recubierta con una blonda de papel.

Nº 980. PECHUGAS DE POLLO CON CEBOLLA CONFITADA

INGREDIENTES

700 g de cebolla

70 g de mantequilla

30 g de aceite

2 pastillas de caldo de carne

30 g de caramelo líquido

200 g de vino tinto

50 g de agua

pimienta

PREPARACIÓN

Trocee la cebolla (en dos veces) durante 6 segundos en velocidad 3 1/2 . Saque y reserve.

Poner la mariposa y echar en el vaso toda la cebolla troceada junto con la mantequilla y el aceite, programe 30 minutos, temperatura varoma, velocidad 1

Cuando empiece a hervir ponga sobre la tapadera el recipiente Varoma con las pechugas de pollo.

Cuando termine añada el resto de los ingredientes, programe de 5 a 7 minutos a temperatura varoma

Nº 981. PECHUGAS DE POLLO EN SALSA DE COCO CON CURRY

INGREDIENTES

Pechugas de pollo
Cebolla
Puerros
Mantequilla
1 plátano
1 manzana
2 cucharaditas de curry
Canela
Leche de coco
Coco rallado y almendritas ralladas (opcional)

PREPARACIÓN

Se prepara el típico sofrito con cebolla y puerros, en la mantequilla.

Luego se añade el plátano, la manzana, el curry y la canela.

Se programa a velocidad 1 temperatura 80 ºC, 5 minutos.

A continuación, se agrega leche de coco y 5 minutos más y lo trituras todo.

En la sartén sofríes el pollo a tiritas y cuando estés a punto de comerlo tiras la salsa por encima.

Queda muy bueno espolvorearlo con coco rallado y almendritas ralladas.

Nº 982. PECHUGAS DE POLLO RELLENAS

INGREDIENTES

4 filetes de pechuga de pollo (finitos y grandes para enrollar)

100g de pasas de corinto

8 ciruelas pasas deshuesadas

8 nueces

4 lonchas de queso Havarti (puede ser el queso que os guste)

1 manzana pelada y cortada en gajitos

4 lonchas de lacón (finitas).

sal y pimienta

PREPARACIÓN

Extender cada filete, salpimentarlo y por encima ponerle la loncha de queso, jamón, unos gajitos de manzana, 2 ciruelas pasas, algunas pasas de corinto, y 2 nueces partidas. Hacer un rollito con cada filete y apretarlo bien, envolverlo en papel Albal.

Colocarlos en el centro del recipiente Varoma y poner a los lados patatas, batatas o la guarnición que quiera. Colocar en sentido vertical para que no cubran los orificios y salga el vapor.

Ponga en el vaso los ingredientes de las cebollas confitadas, siguiendo los pasos de la receta, programe 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Cuando hierva ponga sobre la tapadera el recipiente Varoma.

Cuando termine el tiempo, compruebe que está bien hecho, de no ser así programe unos minutos más. Deje enfriar las pechugas antes de cortarlas.

Estas pechugas se pueden comer frías o calientes, según la ocasión.

Se acompañan de las cebollas confitadas y la guarnición que se haya puesto en el Varoma.

Nº 983. PECHUGA DE PAVO RELLENA

INGREDIENTES

1 pechuga de pavo abierta como un libro (para enrollarla)

100 g de ciruelas sin hueso troceadas.

100 g de nueces troceadas.

50 g de pasas maceradas en brandy.

1 manzana reineta en lonchitas.

3/4 de litro de agua

sal y pimienta.

PREPARACIÓN

Ponga la pechuga sobre un rectángulo de papel Albal de doble capa. Extiéndala, espolvoree con sal y pimienta y empiece a rellenarla con las manzanas y el resto de los frutos troceaditos y las pasas escurridas. Deje un borde amplio sin relleno para poder envolverlo. Haga el rollo apretando bien y ciérrelo con el papel Albal bien apretado.

Colóquelo en el recipiente Varoma. (vea NOTA)

Ponga en el vaso el agua y programe 35 minutos a temperatura Varoma en velocidad 2. Cuando el agua hierva, ponga encima de la tapa el recipiente Varoma. Cuando termine el tiempo compruebe que está bien hecho, de no ser así, programe unos minutos más.

Para servirlo, quite el papel, parta la pechuga en rodajas y póngale la salsa de cebolla u otra a su gusto. (Puré de manzana, puré de patata de guarnición, de castañas, de batatas, etc.)

NOTA: Antes de colocar la pechuga dentro del recipiente, ponga en el fondo del mismo unas brochetas de madera cruzadas con el fin de que los orificios queden libres y permitan la correcta salida del vapor.

Nº 984. POLLO AL CURRY

INGREDIENTES

1/2 kg De pechugas de pollo en dados

50 g De aceite

1/2 cebolla y 2 dientes de ajo

1 lata de champiñones grande

3/4 de vaso de caldo (natural a ser preferible, sino podemos hacerlo con parte de una pastilla)

Harina

curry,

sal,

pimienta

colorante alimenticio.

PREPARACIÓN

Ponemos el aceite, la cebolla en trozos y los ajos, 3 minutos 100 º Velocidad 4. Ponemos la mariposa y añadimos los champiñones, 4 minutos 100º, velocidad 1. Añadimos el pollo enharinado, 1 cucharada de curry, 1 cucharada de colorante, sal y pimienta, 3 minutos 100 º Velocidad 1. Vertemos el caldo y cocemos 10 minutos 100º, velocidad 1.

Yo luego lo pasé a una fuentecita, le eché rapidamente mozzarela rallada y lo tapé para que fundiera.

Nº 985. POLLO AL CURRY CON PIÑA

INGREDIENTES:

500 g de pechugas deshuesadas

3 1/2 de agua

1/2 cubilete de harina

3 cucharadas de margarina

2 cucharadas de zumo de limon

1 cebolla

3 rodajas de piña de lata

1 pastilla de caldo de pollo

1 cucharada de pasas de corinto

PREPARACIÓN

Poner la margarina, y la cebolla en el vaso y programar 3 minutos, temperatura 100º velocidad 3 1/2.

Cuando pare la maquina, poner la mariposa en las cuchillas y añadir la harina, el curry, la pastilla, el agua, una rodaja de piña y las pechugas cortadas en trocitos pequeños salpimentadas y el zumo de limon y programar 20 minutos, 100º, velocidad 1. Cuando faten 2 minutos para finalizar, añadir las dos rodajas de piña cortadas en trocitos y las pasas.

Acompañar con arroz blanco.

Nº 986. POLLO CON ARROZ A LA INGLESA

INGREDIENTS:

300 g de Pollo deshuesado y sin piel, cortado en trozos

60 g de aceite vegetal

3 cuacharaditas de perejil picado

1 ½ cucharadita de especia de Adobo.

1 chalota

1 diente de ajo

750 g de agua

30 de aceite

3 pastillas de caldo de pollo

250 g de arroz

Verduras

250 g de Brócoli fresco

INSTRUCCIONES

En un plato, marinar el pollo en el aceite vegetal, con el perejil y la especia de adobo.

Depositar el pollo en la bandeja inferior del Varoma (teniendo cuidado de no tapar la ventilación), y el brócoli en la bandeja superior. Colocar el ajo y la chalota en el vaso, y triturar durante 3 segundos a velocidad 4. Añadir el agua, aceite, pastilles de caldo y arroz al vaso. Cocinar durante 18 minutos a temperatura Varoma en velocidad 1.

Cuando falten 15 minutos de cooción de arroz, quitar el cubilete medidor de la tapa y colocar la bandeja Varoma. Una vez terminada la cocción, servir el arroz en un plato, sobre él en el centro el pollo, y alrededor el brócoli.

Nº 987. POLLO CON CERVEZA

INGREDIENTES

1 Kg de pollo troceado

1/2 cebolla.

2 cabezas de ajo.

1 tomate natural.

1/2 pimiento (rojo o verde).

1 bote de cerveza.

50 g de aceite.

2 pastillas de caldo o sal.

PREPARACIÓN

Hacer un sofrito con el aceite, cebolla, ajos, pimiento y el tomate durante 7 minutos a 100 ºC y en velocidad 5.

A continuación, poner las mariposas en las cuchillas y rehogar el pollo 3 minutos a 100 ºC y en velocidad 1.

Añadir la cerveza, pastillas de caldo o sal y programar durante 20 minutos, temperatura 100 ºC y velocidad 1.

Si la salsa la quiere más espesa, programar 4 minutos en temperatura "Varoma" y en velocidad 1.

Nº 988. POLLO O LOMO CON TOMATE

INGREDIENTES:

1/2kg de carne troceada

1 cebolla pequeña

1 lata tomate triturado grande

100grs de aceite

2pastillas de caldo

3 cucharadas de azúcar

PREPARACIÓN:

Se coloca la mariposa y se añade el aceite la carne, se programa 12 minutos Varoma velocidad 1

A continuación se añade la cebolla 3 minutos Varoma velocidad 1.

Se añade el tomate y las pastillas de caldo y se programa 30 minutos

Varoma velocidad 1.

Cuando termine añadir el azúcar y 20 segundos velocidad 1

Nº 989. POLLO ORIENTAL

INGREDIENTES:

· 50 g de aceite de oliva
· 150 g de cebolla
· 200 g de pimientos italianos.
· 2 cucharadas de miel clarita
· 100 g de vino blanco
· 50 g de jerez
· 50 g de brandy
· cdita de pimentón
· 100 g de almendras tostadas
· 800 g de pechugas de pollo
· 100 g de pasas
· sal, pimienta, nuez moscada, canela.

PREPARACIÓN:

Cortar las pechugas en trozos de 3 por 3 cm y los pimientos en arandelas. Picar las almendras (no mucho) con el turbo. Reservar. Poner en el vaso el aceite, calentarlo 5 minutos a temperatura varoma y v.1. Añadir la cebolla y cortarla pequeña (a v.4 ó 5). Poner la mariposa y añadir el pimiento. Sofreír a v.1, 100 grados unos 7 minutos. Añadir la miel, el vino blanco, el jerez y el brandy, el pimentón, las pechugas salpimentadas, la canela, la nuez moscada y las pasas. Programar velocidad 1, 100 grados ,10 minutos màs o menos.

Nº 990. POLLO RELLENO DE FRUTOS SECOS AL VAPOR:

INGREDIENTES:

1 pollo deshuesado de 1 Kg y 200 g aprox.

Para el relleno:

100 g de orejones,

100 g de ciruelas pasas sin hueso,

1 manzana Golden pelada y troceada,

100 g de nueces,

100 g de pasas,

1 clara de huevo,

sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

1. Lave bien el pollo por dentro y por fuera. Sequelo bien y salpimiéntelo por dentro y por fuera. Cierre la parte del cuello con unos palillos y reserve.

2. Ponga en el vaso Thermomix los orejones y las ciruelas y trocee durante 7 segundos en volocidad 3 1/2. Añada el resto de los ingredientes excepto las pasas y trocee 3 segundos en velocidad 3 1/2.

3. Incorpore las pasas y termine de mezclar con la espátula. Salpimiente y rellene el pollo con esta farsa arpetándolo bien. Cierre el pollo con palillos y envuelva en film transparente, procurando que quede bien apretado. Déjelo reposar en el frigorífico al menos durante 1 hora.

4.- Pasado este tiempo, quite el film y coloque el pollo en el recipiente Varoma (si lo desea puede poner alrededor rodajas de manzanas, sin corazón, para guarnición). Resérvelo.

5. Ponga en el vaso los ingredientes de la lista A de la salsa "Para nota" (ver receta adjunta), programe 30 minutos temperatura Varoma, velocidad 1 y cuando empiece a salir vapor coloque el recipiente Varoma con el pollo sobre la

tapadera. Compruebe que el pollo está bien hecho, de no ser así programe unos minutos más.

6. Cuando termine, deje enfriar el pollo y trínchelo en rodajas finas (se hace muy bien con el cuchillo eléctrico) Sírvalo con la salsa bien caliente.

Nº 991. POLLO EN PEPITORIA

INGREDIENTES

2 pollos pequeños troceados o uno grande

100 g (1 cubilete) de aceite de freír

100 g de almendras

300 g de cebolla

3 dientes de ajo

2 higaditos de pollo (opcional)

250 (2 ½ cubiletes) de vino blanco

Unas hebras de azafrán

3 huevos duros

½ cubilete de hojas de perejil

2 pastillas de ave

150 g (1½ cubiletes) de agua

Pimienta

PREPARACIÓN

Fría el pollo en una sartén y vaya pasándolo a una cazuela.

Vierta las almendras en el vaso y rállelas a velocidades 5-7-9 progresivo. Reserve.

Ponga el aceite en el vaso, añada la cebolla, el ajo y los higaditos y programe 6 segundos velocidad 6, sólo para trocear la cebolla. A continuación programe 5 minutos 100º, velocidad 2. Incorpore el vino, las almendras, el agua, el azafrán, las pastillas de caldo y la pimienta. Programe 10' 100º, Vel. 2. Si desea la salsa fina, triture 15 segundos a velocidad 6. Cuando pare, añada los huevos y el perejil y trocéelo todo 4 segundos a Vel. 3 1/2.

Rectifique la sazón y vierta la salsa sobre el pollo. Deje hervir hasta que esté tierno. Añada más agua si fuese necesario.

En Thermomix, ponga 800 g de pollo en trozos pequeños. Ponga la mariposa en las cuchillas y cuézalo a velocidad 1 hasta que esté tierno.

Nº 992. POLLO EN SALSA DE TOMATE Y JAMÓN

INGREDIENTES:

1 kg de pechuga de pollo ehca taquitos

1 cebolla grande

1 tomate grandecito

Un poco de perejil

100 g de jamon serrano

50 g de aceite

50 g de vino blanco

Dos pastillas de caldo, o 1 y sal.

Pimienta, pimenton o azafran y laurel

PREPARACIÓN

1º. Echar el jamon y picarlo en velocidad 5-7-9

2º echar el aceite, la cebolla, el perejil y el tomate y trocearlo unos segundos en velocidad 3.1/2 y programar 10 min.temperatura Varoma y velocidad 2.

3º poner la mariposa y añadir los ingredientes restantes y ponerlo 10 minutos a temperatura 100 y velocidad 1

4º servir acompañado de patatas fritas o pure de patata.

Esta receta creo que no es de ningun libro, me la dio la presentadora cuando la compre.

Nº 993. POLLO Y ARROZ:

INGREDIENTES:

Pollo	1 ajo
250 g pollo sin piel	600 g agua
50 g aceite vegetal	25 g aceite
3 cucharaditas de perejil	3 cubos caldo del pollo
1 /2 cucharadita de adobo	200 g arroz
1 chalote	180 g brócoli

PREPARACIÓN:

En un plato separado, adobe el pollo en el aceite vegetal, el perejil, y el condimento de Adobo. Arregle el pollo en la bandeja más baja de Varoma (teniendo cuidado de no cubrir los respiraderos) y arregle el bróculi en la bandeja superior de Varoma.

Ponga el ajo y el chalote en el tazón de fuente. Mézclese por 3 segundos en la velocidad 4.

Agregue el agua, el aceite, el caldo, y el arroz al tazón de fuente. Cocine por 18 minutos en la temperatura de Varoma en la velocidad 1.

Con 15 minutos de restante en el arroz, quite la taza que mide de TM de la tapa y coloque la bandeja de Varoma en tapa. Cocine los 15 minutos restantes. Quite la tapa de Varoma y coloqúela por debajo de la bandeja de Varoma como disco. Vierta el arroz sobre un plato de la porción; coloque el bróculi alrededor del exterior y del pollo en el centro. Servicio.

Nº 994. PECHUGAS A LA CREMA

INGREDIENTES

500 g pollo en filetes

1 pastilla de caldo de pollo

3/4 cubo de pasas de corinto

1cucharada de mantequilla

3/4 cubo de vino blanco

1 cucharada de aceite

1 chorrito de limón

1/2 cubo de harina

1 cubo de nata o leche ideal

1 cubo de agua y oporto para macerar

Pimienta

PREPARACIÓN

Macerar las pechugas y las pasas con el agua y el oporto. Se colocan los filetes y las pasas condimentados en el cestillo.

En el vaso se ponen la mantequilla, el aceite, la harina y la pastilla. Introducimos el cestillo con las pechugas, cerramos y programamos vel 1. 100 º 15 minutos.

Sacar las pechugas y ponerlas en una fuente con la salsa.

Nº 995. RABO DE CERDO EN SALSA

INGREDIENTES:

3 rabos de cerdo
laurel
ajos,
sal,
aceite
hierbabuena
tocino fresco,
chorizo
jamon serrano
tomate,
pimenton,
pastilla de caldo
guindillas

PREPARACIÓN

Se ponen los rabos de cerdo a cocer con abundante agua , una cabeza de ajos entera, hiervabuena la gusto y una hoja de laurel en olla a presion 20 minutos (como tengo poco tiempo la termo no se si se podra hacer en ella)

En la termomix ponemos el tocino, jamon y chorizo cortado a tacos y lo trituramos dandole al turbo 5 o 6 veces unos 20 segundos

Seguido echamos aceite , sal, tomate (de bote), 1 pastilla de caldo, el pimenton y un par de guindillas picantes,

Ponemos temperatura 90 grados y velocidad 3 durante 15 minutos

Cuando ambas cosas estan terminadas colocamos los rabos de cerdo y la salsa en una olla de barro , incorporamos un poco de agua de la coccion de los rabos hasta cubrir, le ponemos un poco mas de hiervabuena y dejamos cocer a fuego lento unos 15 minutos mas.

Nº 996. REDONDO DE CARNE VEGETAL

INGREDIENTES:

Para el redondo:
150 g Nueces
300 g Pan
200 cebolla
2 ajos
Perejil
Sal
3 huevos
Sal
Aceite

Para la salsa:
200 g Cebolla
1 ajo
1 pimiento verde
250 g Zanahoria
30/40 g Aceite
120 g Queso tierno (o tofu)
Hiervas Provenzales

PREPARACIÓN:

Poco a poco iremos picando todos los ingredientes del redondo (nueces, pan, cebolla, ajos, perejil, y queso), y echando en un bol. Cuando tengamos todos estos ingredientes picados, batiremos los huevos con la sal y los añadiremos al bol. CON LAS MANOS iremos uniendo todos los ingredientes, dando forma de pan redondo. Dejamos reposar unos minutos.

Mientras prepararemos la salsa: Picaremos todos los ingredientes. Despues incorporaremos la mariposa en las cuchillas y añadiremos la sal, el aceite y las hiervas provenzales al gusto. Programamos 10 minutos a temperatura 100º, velocidad 1. Reservar.

Seguimos con el redondo: Para poder dar la forma de redondo a la carne vegetal, podemos utilizar papel de horno. Colocamos la masa encima de un rectángulo de papel de horno y tendremos que ir dandole forma de rollo. Utilizando este papel, no se nos pegará la masa a la mesa. Una vez dada la forma

deseada, podemos envolver el redondo en una gasa de farmacia tamaño (1 metro x 1metro) que habremos humedecido previamente, atando bien los extremos. De esta forma, al meterlo en el horno a dorar, cuando le demos la vuelta no se nos desparramará ni nos salpicará. Cogemos una bandeja de horno y la rociamos con abundante aceite que pondremos a calentar en el horno a 250º . Cuando el aceite esté bien caliente, introducimos el redondo en la bandeja para que se vaya dorando, durante 20 minutos (daremos la vuelta a los 10 minutos) Transcurridos los 20 minutos, sacamos la bandeja y rociamos el redondo con la salsa que previamente hemos elaborado. También le añadiremos un poco de agua (no ha de cubrir el redondo) y metemos de nuevo el redondo al horno a 200º, 30 minutos.

Cuando termine la cocción, sacaremos el redondo a una fuente para servir, y la salsa la trituraremos en la thermomix. Listo para servir.

Nº 997. ROLLITOS DE TERNERA RELLENOS

INGREDIENTES:

6 filetes muy finos de ternera(especificar para rollitos)

6 lonchas de queso

6 lonchas de jamon o beicon

perejil, 2 dientes de ajo, sal

2 zanahorias

2 puerros

2 cebollas

1 pimiento rojo

1 chorro de coñac

PREPARACIÓN

Picamos el ajo y el perejil,a velocidad 8, dejandolos caer por el bocal.

Adobamos con esto y sal los filetes. Ponemos encima de cada filete una loncha de jamon y otra de queso y lo enrollamos. Cerramos con un palillo.

Doramos los rollitos con aceite muy caliente. Reservamos.

Troceamos cada verdura por separado al 3 1/2, tiene que quedar menudita. Vertemos el aceite de la fritura y echamos todas las verduras. Ponemos 5 minutos a 100ºC y velo.1

Volvemos triturar unos segundos al 3 1/2, Sacamos la salsa a un bol.

Ponemos el cestillo y colocamos en el los rollitos de pie. Echamos la salsa por encima (si esta muy espesa le añadimos un poco de agua) y dejamos cocer 45 minutos a temperatura 100 y velocidad 3 o hasta que los rollitos esten tiernos. Lo servimos con la salsa por encima y quitandole el palillo.

Nº 998. ROLLO DE CARNE PICADA

INGREDIENTES:

1/2 Kg. de carne de ternera picada.
50 g de aceite
3 dientes de ajo
1/2 cebolla
1 pimiento verde de freir
4 lonchas de jamón serrano
8 ciruelas pasas sin hueso
8 mitades de nueces
sal y pimienta molida

PREPARACIÓN

Disponemos la carne en forma de rectángulo sobre film transparente, con un grosor de aprox. algo menos de 1/2 cm., es decir, finita, dejando bastante papel sobresaliente para luego enrollarla con comodidad. Salpimentamos.

En el vaso de la thermo ponemos el aceite, la cebolla, los ajos y el pimiento, programando 5 segundos, velocidad 3 1/2. Posteriormente, programamos 3 minutos, temperatura varoma, velocidad 2 y sofreimos el contenido (debe quedarnos doradito, si no, volver a programar unos minutos más).

Escurrimos el aceite y volcamos el sofrito sobre la carne, distribuyéndolo sobre el rectángulo que habíamos dispuesto.

Sobre él, colocamos las lonchas de jamón serrano y, encima, colocamos simétricamente las ciruelas y las nueces.

Ayudándonos del film transparente y sin que éste se nos quede atrapado dentro del rollo, liamos la carne fuertemente, bien apretada. Volvemos a envolver con papel de aluminio, dándole aun mayor consistencia.

Colocamos en el vaso 1 litro de agua, temperatura varoma, 35 minutos, velocidad 2 y colocamos el rollo en el recipiente varoma y éste sobre el vaso.

Cuando termine el tiempo, dejamos reposar un ratito y sobre un sartén amplio, pasamos un poco el rollo, liberado ya del papel de aluminio y del film transparente, hasta que adquiera un color doradito.

Podeis servir en una bandeja alargada, la mitad del rollo entero y la otra mitad fileteada, con guarnición de patatas a lo pobre por un lado y por el otro algunas verduras de temporada rehogadas (que podríais haber aprovechado para cocerlas a la vez que la carne en el recipiente varoma).

Nº 999. ROLLO DE CARNE PICADA II

INGREDIENTES:

1/2 kg de carne picada, puede ser mitad de cerdo y mitad ternera

1 sobre de crema de champiñones

3 huevos

media cebolla

1 diente de ajo

un chorrito de vino blanco

perejil

PREPARACIÓN

Poner en el vaso la cebolla, el ajo, los huevos, el perejil, el vino y programar 20 segundos a velocidad 8.

Añadir la carne y el sobre de crema de champiñones, programar 2 minutos a velocidad 8.

En un molde alargado, lo untamos con mantequilla o lo forramos con papel vegetal. Introducimos la carne y la distribuimos bien con la ayuda de la espatula.

Meterlo en el horno fuerte media hora mas o menos, hay que ir pinchando hasta que la aguja salga limpia.

Importante, hacerlo de un dia para otro, se aprovecha mejor al cortar.

Es facilisimo de hacer y esta riquisima con patatas fritas.

Nº 1000. ROLLO DE CARNE III

INGREDIENTES

1/2 Kg. de carne de ternera picada.

50 g de aceite

3 dientes de ajo

1/2 cebolla

1 pimiento verde de freir

4 lonchas de jamón serrano

8 ciruelas pasas sin hueso

8 mitades de nueces

sal y pimienta molida

PREPARACIÓN:

Disponemos la carne en forma de rectángulo sobre film transparente, con un grosor de aprox. algo menos de 1/2 cm., es decir, finita, dejando bastante papel sobresaliente para luego enrollarla con comodidad. Salpimentamos.

En el vaso de la thermo ponemos el aceite, la cebolla, los ajos y el pimiento, programando 5 segundos, velocidad 3 1/2. Posteriormente, programamos 3 minutos, temperatura varoma, velocidad 2 y sofreimos el contenido (debe quedarnos doradito, si no, volver a programar unos minutos más).

Escurrimos el aceite y volcamos el sofrito sobre la carne, distribuyéndolo sobre el rectángulo que habíamos dispuesto.

Sobre él, colocamos las lonchas de jamón serrano y, encima, colocamos simétricamente las ciruelas y las nueces.

Ayudándonos del film transparente y sin que éste se nos quede atrapado dentro del rollo, liamos la carne fuertemente, bien apretada. Volvemos a envolver con papel de aluminio, dándole aun mayor consistencia.

Colocamos en el vaso 1 litro de agua, temperatura varoma, 35 minutos, velocidad 2 y colocamos el rollo en el recipiente varoma y éste sobre el vaso.

Cuando termine el tiempo, dejamos reposar un ratito y sobre un sartén amplio, pasamos un poco el rollo, liberado ya del papel de aluminio y del film transparente, hasta que adquiera un color doradito.

Podeis servir en una bandeja alargada, la mitad del rollo entero y la otra mitad fileteada, con guarnición de patatas a lo pobre por un lado y por el otro algunas verduras de temporada rehogadas (que podríais haber aprovechado para cocerlas a la vez que la carne en el recipiente varoma).

Nº 1001. SHAWARMA

INGREDIENTES

¼ taza vinagre blanco

¼ taza aceite de oliva

3 Cdas jugo de limón

3 dientes ajo picadito

½ cdta canela

½ cdta adobo (allspice)

½ cdta nuez moscada

½ cdta orégano molido

- pimienta negra (al gusto)

- sal (al gusto)

2 hojas laurel

2 tazas yogurt

¾ kg cordero o res (en trocitos de unos 2 x 3 cm)

PREPARACION

Se mete todos los ingredientes menos el cordero en la Thermomix y se programa 20 segundos a velocidad 5-7-9. Se saca todo y mezcla con la carne de cordero para marirnarlo durante 6 horas como minimo, luego se coloca en palos de madera para hacer brochetas.

La forma de comerlo es en un pan de pitta con salsa tahini, cebolla, tomate y si eres atrevido con hojas de menta.

Nº 1002. SOLOMILLOS AL QUESO

INGREDIENTES:

6 medallones de solomillo de cerdo

200 gr. De queso manchego

6 lonchas de tocino fresco sin corteza

1 cebolla mediana

1 puerro solo la parte blanca

1 diente de ajo

1/2 cubilete de brandy

4 cubilets de leche

1/2 cubilete del aceite de freir los solomillos

Sal, pimienta y perejil.

PREPARACIÓN

Envuelva con las lonchas de tocino los medallones de solomillo, sujetandolas con un palillo.

A continuacion,ponga una sartén con aceite, fria los medallones y reserve en el horno para que no se enfrien.

Ponga en el vaso del thermomix el aceite de haber frito los solomillos y agregue la cebolla,el puerro y el ajo. Programe velocidad 4, temperatura 100º tiempo 8 minutos. Pasado este tiempo , incorpore la leche, el queso, el brandy, y condimente con sal y pimienta. Programar velocidad 4 temperatura 100º durante 8 minutos.

Vuelque esta salsa sobre los medallones de solomillo, adorne con unas hojas de perejil, y sirva con bolitas de pure de patatas fritas, o al gusto.

Nº 1003. SOLOMILLOS DE CERDO EN SALSA

INGREDIENTES:

3 o 4 solomillos de cerdo, también se puede hacer con 1 1/2 Kg. Redondo de ternera.

Aceite

Sal

Para la salsa:

¼ champiñones limpios y blanqueados en limón

2 cebollas

2 dientes ajo

1 cucharada de harina

1 zanahoria

½ hoja laurel

50 g. aceite

100 g. vino tinto

2 cucharadas de Brovril (optativo)

PREPARACIÓN

Rehogar los solomillos con sal en una cacerola con un poco de aceite, una vez dorados reservar.

Poner en el vaso Thermomix el aceite, champiñón, laurel, cebolla, ajo y zanahoria. Programar 15 minutos, temperatura 100º, velocidad 5.

Incorporar el vino, harina y bovril. Tapar y programar 5 minutos, temperatura 100º y velocidad 5.

Al final añadir un poco de agua hasta obtener la consistencia deseada.

Echarlo sobre los solomillos y dejar cocer hasta que estén bien tiernos, unos 15 minutos.

Nº 1004. SOLOMILLOS DE CERDO A LA NARANJA Y CANELA

INGREDIENTES:

2 solomillos de cerdo enteros
1 cebolla mediana
1 diente de ajo
2 zanahorias grandes
2 naranjas
1 hoja de laurel
1 clavo de especie
1 punta de cuchara de canela molida
1 vaso pequeño de vino blanco
1 vaso pequeño de aceite de oliva
1 cucharada sopera de mantequilla
Sal y pimienta negra al gusto
50 g de agua. (si se ve necesaria)

PREPARACIÓN

Calentar el aceite y la mantequilla, dorar los solomillos enteros y colocar en el varoma. Poner el aceite en el vaso le la thermomix poner las zanahorias cortadas en rodajas, la cebolla cortada en el 3 ½ y el ajo cortado en trozos pequeños. Programar 10 minutos, 100º, velocidad 1. Cuando estén todos los ingredientes dorados añadir el vino, el zumo de las dos naranjas (depende del tamaño), la canela, el clavo, la sal y la pimienta y la hoja de laurel. Poner 50 g de agua y colocar el varoma sobre la tapa del vaso. Programar 40 minutos temperatura varoma, velocidad 1.

Cuando todo esté listo, la carne se corta en lonchas y se sirve fría o caliente con la salsa bien caliente.

Nº 1005. SOLOMILLO WELINGTON

INGREDIENTES:

1 solomillo de cerdo

1 cebolla grande

1/4 kg de champiñones

50 g de paté a la pimienta

250 g de hojaldre congelado

1/2 dl de jerez seco o de brandy o de coñac

1 ½ dl de caldo suave

1 dl de nata líquida

Aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN

Trocear la cebolla al 3 1/5, 10 segundos. Poner la mariposa, añadir los champiñones laminados, y programar 10 minutos, 100º, hasta que el líquido de los champiñones se haya evaporado por completo. Se retira del vaso la mitad del sofrito y se reserva para la salsa. A la mitad se le añade el paté, sal y pimients al gusto y se programa a 30 segundos, velocidad 1, y se reserva.

Se sazonan los solomillos y se dora en una sartén con aceite, dándole vueltas, de esta forma no se reseca. Una vez dorado retirar del fuego. Desdoblar la lámina de hojaldre, colocar una fina capa de la preparación hecha anteriormente, luego encima poner el solomillo, cerrar el hojaldre , si se desea, hacer algún adorno, pintar con huevo batido y cocer en el horno precalentado a 180 ºC durante 20 30 minutos. Mientras tanto agregar al sofrito de champiñones reservado el caldo, el jerez o el licor escogido y programar 100º velocidad 1, dejar reducir (10 minutos aprox.). Añadir la nata líquida y rectificar de sal y pimienta, si se prefiere se puede triturar esta salsa. Cuando el solomillo esté hecho dejar reposar unos momentos y presentar entero para cortar en la mesa acompañado de la salsa caliente puesta en salsera aparte.

Nº 1006. TERNERA STROGONOF

INGREDIENTES:

1 kg de carne de ternera cortada en tiritas de 1 cm aprox.

1 cebolla cortada

1 hoja de laurel

1 medida de harina

pizca de sal

2 medidas de vino tinto

50 g de la mantequilla

200 g nata de cocinar

PREPARACIÓN

Triturar la cebolla al velocidad 4. Incorporar la mantequilla y programar 3 minutos, 100 º, velocidad 1.

Enharinar y salar la carne. Insertar la mariposa, añadir la carne enharinada y la sal, añadirle la hoja de laurel, echarle las dos medidas de vino tinto y programar 20 minutos, 100 º, velocidad 1.

Añadirle la crema y programar 2 minutos, 100 º, velocidad 1.

NOTA: Esta receta se acompaña bien con el purè de patatas. Si sobra salsa puede ser utilizado para condimentar las pastas.

Nº 1007. STEAK TARTARE

INGREDIENTES:

500 g de carne de buey o de ternera

1 cebolla

2 ramas de perejil

un poco de estragon

2 ramas de perifollo

1 cubilete de ketchup

1 cucharada de salsa worcester

1 cucharada de alcaparras

4 huevos

sal y pimienta.

PREPARACIÓN

Dividir la carne en dos porciones de 250 g cada uno, limpiarla de grasa y pieles y cortarla en trozos de 1 o 2 cm. Poner en marcha la thermomix velocidad 10, echar la cebolla, el perejil y el perifollo cortado en dos o tres trozos, el estragon y, trozo a trozo una porcion de carne. Verter el contenido en un bol. Repetir la operación con la otra porción de carne añadiendo esta vez la salsa worcester y el ketchup. Añadirlo a la mezcla anterior. Mezclar bien junto con las alcaparras añadir la sal y la pimienta Dividir la preparacion en 4 partes iguales. Preparar los steak, hacer un hueco en el centro y poner una yema de huevo.

Nº 1008. TERNERA AL ATUN

INGREDIENTES

· 1 redondo de ternera
· 1 ramillete de hierbas aromáticas
· 300 g de atún en aceite
· 2 cucharadas de alcaparras
· 8 filetes de anchoas
· 1 huevo
· 1 yema de huevo
· El zumo de un limón
· 300 ml de aceite

Para 6 personas

PREPARACIÓN

1. Caliente en una olla al fuego abundante agua con sal y el ramillete de hierbas. Sumerja el redondo y deje cocer 1 hora o 1 1/2 horas, hasta que esté tierno. Déjelo enfriar en su caldo hasta el día siguiente.

2. Cuando lo vaya a servir, retírelo del caldo, córtelo en lonchas finas y colóquelas en una fuente grande, en una sola capa.

3. A continuación, vierta en el vaso el atún con su aceite, las alcaparras y las anchoas y programe 15 segundos a velocidad 6. Baje los residuos de las paredes del vaso y agregue el huevo, la yema y el zumo de limón. Programe 15 segundos a velocidad 5.

4. Seguidamente, ponga el cubilete un poco inclinado y vaya agregando por el bocal el aceite, pero poco a poco, programando 45 segundos a velocidad 5, como si estuviera haciendo una mayonesa. Debe quedar una salsa homogénea.

5. Por último, vierta la salsa sobre la carne preparada, dejando ésta bien cubierta. Tápela con hoja plástica o con papel de aluminio y reserve en el frigorífico hasta el momento de servir.

RECETAS PARA CELÍACOS

Nº 1009. BIZCOCHO DE NARANJA RECETA ESPECIAL PARA CELÍACOS

INGREDIENTES

1 y 1/2 cubiletes de azúcar.

3 huevos.

1 naranja entera.

100 g de mantequilla.

1 yogur o 1 cubilete de leche.

1 sobre de levadura Royal o 2 cucharaditas y media.

1 pellizco de sal.

4 cubiletes de Maicena.

PREPARACIÓN

Con el vaso bien seco, pulverizar el azúcar en velocidad 5-7-9.

Añadir los huevos y la naranja entera. Triturar y programa, después, velocidad 1 a 50º durante un minuto.

Añadir el resto de los ingredientes y batir en velocidad 6 unos segundos.

Echar la mezcla en un molde engasado y hornear a 180º durante 30 minutos.

Nº 1010. CROQUETAS RECETA ESPECIAL PARA CELÍACOS

INGREDIENTES

150 g del relleno elegido.

1/2 cubilete de aceite y 2 cucharadas de mantequilla bien colmadas.

1/4 de cebolla.

2 1/4 cubiletes de maicena.

8 cubiletes de leche.

Sal, pimienta y nuez moscada.

PREPARACIÓN

Trocear el relleno elegido con la técnica 0 - 1 - 0. Sacar y reservar.

Poner en el vaso el aceite, la mantequilla y la cebolla. Programar en velocidad 1, 100º durante 3 minutos

Después, añadir el resto de los ingredientes, mezclar unos segundos en velocidad 8 y programar en velocidad 1, 100º durante 7 minutos.

Cuando pare y notemos que ha dejado de hervir, echar el relleno y remover con la espátula. Poner la masa en una fuente y dejar enfriar.

Nº 1011. EMPANADILLAS ESPECIAL PARA CELÍACOS

INGREDIENTES

200g de aceite o manteca de cerdo.

20cl. de agua.

350 g de harina sin gluten.

1 cucharadita de sal.

PREPARACIÓN

Ponga el aceite en el vaso y programe 2 minutos a 100 ºC en velocidad 2.

Agregue los ingredientes restantes y programe 20 segundos en velocidad 6.

Prepárela como la empanada o estírela muy finita con el rodillo y forme las empanadillas.

Prepare y hornee igual que la empanada o fría las empanadillas.

Si la masa queda cuarteada, ponerle 1/4 de cubilete de agua y amasar unos segundos en velocidad 'Espiga'.

Nº 1012. GALLETAS O PASTAS DE TÉ PARA CELÍACOS

INGREDIENTES

200 g de azúcar.

125 g de mantequilla.

2 huevos, uno para la masa y otro para pintar.

250 g de Maicena.

Azúcar para espolvorear.

PREPARACIÓN

Con el vaso muy seco, poner 200 g de azúcar en velocidad 9 durante 30 segundos.

Añadir los 125 g de mantequilla y un huevo y dejarlo durante unos 10 segundos en velocidad 6.

Añadir los 250 g de Maicena y dejar en velocidad "Espiga" unos segundos hasta que quede bien amasado.

Extender la masa y dar forma a las galletas con un cortapastas, hacerles unos agujeritos con un tenedor, pintarlas con un huevo y espolvorearlas con azúcar.

Cubrir la bandeja de horno con papel vegetal y colocar las galletas encima de este papel.

Hornear a 180 ºC.

Nº 1013. MAGDALENAS RECETA ESPECIAL PARA CELÍACOS

INGREDIENTES

200 g de mantequilla.

200 g de azúcar

Piel de una naranja y un limón (sólo la parte coloreada).

4 huevos.

200 g (3 cubiletes y medio) de Maicena.

1 sobre de levadura.

Un pellizco de sal.

PREPARACIÓN

Pulverice el azúcar con el vaso bien seco programando un minuto a velocidad 5-7-9 progresivo.

Añada las pieles de naranja y limón y repita la operación.

Agregue los huevos, ponga la mariposa en las cuchillas, y programe 2 minutos en velocidad 4 a 40º.

Deje batiendo, sin calor, durante dos minutos más e incorpore la mantequilla y bata de nuevo 6 minutos a velocidad 3.

Ahora añada la Maicena, la levadura y la sal. Mezcle todo durante 6 segundos a velocidad 3.

Por último, vierta la masa en cápsulas de magdalenas llenándolas sólo hasta la mitad, espolvoréelas con azúcar normal e introdúzcalas en el horno precalentado a 200º; bajando la temperatura a 180º durante 15 ó 20 minutos.

Nº 1014. MASA DE CHURROS RECETA ESPECIAL PARA CELÍACOS

INGREDIENTES

200 g harina Schär Mix b.

200 g de agua.

1/2 cucharadita de sal.

PREPARACIÓN

Vierta los 200 g de agua y la sal y programe a 100º en velocidad 1.

Cuando salga vapor, incorpore los 200 g de harina y suba a velocidad 6 hasta que quede bien amasado todo.

Nº 1015. PAN (MASA) RECETA ESPECIAL PARA CELÍACOS

INGREDIENTES

500g de harina Schär Mix b.

35cl. de agua.

1 clara de huevo.

2 cucharaditas de sal.

20g de aceite (optativo)

1/2 cucharadita de azúcar.

2 sobres de levadura Maicena panificable.

PREPARACIÓN

Montar la clara a punto de nieve y reservar.

Sin lavar el vaso, añadir 35 cl de agua, los 20 g de aceite, 1/2 cucharadita de azúcar, 1/2 de sal y programar un minuto a 40 ºC en velocidad 1.

Añadir 250g de harina, 2 sobres de levadura, otros 250 g de harina y la clara de huevo a punto de nieve, programar en velocidad 6 hasta que quede la masa hecha una bola. (Dos minutos a velocidad 'Espiga').

Deje fermentar la masa durante una hora en un lugar caliente (unos 30 ºC) hasta que haya doblado aproximadamente el volumen. (También se puede dejar en el vaso del Thermomix bien tapado). Durante este tiempo, cubra la masa con un papel transparente colocándolo de manera que no quede pegado a la masa.

Con las manos mojadas en aceite dele la forma deseada (pan, baguette...) colocar los panes en la bandeja del horno y dejar que suban hasta que doblen el

volumen tapados y en un lugar caliente (30 AC), pintarlos con agua, aceite o yema de huevo, darle unos cortes a los panes con una cuchilla.

Ponga en el horno un vaso con agua en una esquina de la bandeja.

Hornéelos entre 25 y 30 minutos en el horno precalentado a 200 ºC.

Nº 1016. PAN DE MOLDE (MASA) RECETA ESPECIAL PARA CELÍACOS

INGREDIENTES

25cl. de leche

125g de Maicena.

125g de Schär Mix b.

1 sobre de levadura Maicena panificable.

20g de aceite.

1 cucharadita de azúcar.

Un pellizco de sal.

1 clara de huevo.

1 yema de huevo (opcional).

PREPARACIÓN

Calentar el horno a 200 ºC.

Montar la clara a punto de nieve y reservar.

Vierta en el vaso 25 centilitros (250 gamos) de leche, 1 cucharadita de azúcar, el pellizco de sal y 20 g de aceite. Programe durante 2 minutos a 40 ºC en velocidad 2.

Agregue la yema, el sobre de levadura y programe unos segundos a velocidad 6.

Añada los 125 g de Maicena y los 125 de harina Schär Mix b, programe 6 segundos a velocidad 6. agregue la clara y dejar en velocidad 6 otros segundos.

Pincele un molde con aceite o mantequilla y eche la masa, tápelo con un papel transparente y déjelo subir aproximadamente de 40 a 60 minutos hasta que doble el volumen.

Ponga un vaso con agua en una esquina de la bandeja del horno, introduzca el molde sin el papel transparente durante 20 minutos aproximadamente.

Nº 1017. PAN DE CEBOLLAS:

INGREDIENTES:

- 350 g (3 cubiletes y medio) de agua
- 2 cucharaditas de sal
- ½ cucharada de azúcar
- 2 sobrecitos de levadura en polvo
- 300 g De harina 300 g De harina integral

Relleno: 1 cebolla, 100 g de queso parmesano 100 g, Aceitunas Negras, 2 cucharadas de orégano, Sal, 25 g de aceite de oliva.

PREPARACIÓN:

- Colocar en el vaso el aceite, la sal, y la cebolla.
- Programar 3' a 100 º C en la velocidad 4..
- agregar en el vaso de la Thermomix, el agua, la sal, el azúcar y unas gotas de aceite.
- Programar durante 2' y velocidad 2.
- agregarle la levadura y programar 1' a temperatura 40º C y luego la mitad de la harina y programar 10'' a velocidad 6.
- Añadir el resto de la harina, el orégano y las aceitunas.
- Amasar a velocidad espiga durante 2 minutos.
- Retirar la masa del vaso, darle la forma deseada.
- O colocar en un molde alargado.

- Pre-calentar el horno a 50º C y dejarlo durante media hora para que la masa leude (que doble su volumen). Colocar un vaso con agua dentro del horno. Luego subir la temperatura a 220º C sin abrirlo, y hornear otra media hora. Pintar con yema o con aceite y sal un ratito antes de sacarlo del horno.

Nº 1018. PIZZA DE CEBOLLETAS PARA CELÍACOS

INGREDIENTES

Masa de pizza según el libro "Un Nuevo Amanecer" página 22. (Masa A).

250 g de cebolletas partidas en aros

100 g de queso Mozzarella rallado

Pimienta negra

Aceite de oliva.

PREPARACIÓN

Ralle el queso en velocidad 4 y reserve.

Haga la masa según las indicaciones del libro. Métala en una bolsa de plástico y reserve.

Encienda el horno a 200º.

En una bandeja apta para horno, a ser posible redonda, coloque los aros de cebolla formando una corona. Espolvoree con el queso rallado.

Estire la masa con un rodillo dejándola bien finita. Cubra los aros de cebolla con ella y apriete con las manos. Déjela reposar durante 15 minutos para que suba.

Pinte la masa con el aceite y la pimienta bien mezclada e introduzca el molde en el horno precalentado, bajando la temperatura del horno a 160º. Pasados 15 minutos, suba la temperatura del horno a 200º y hornee durante 15 minutos más (tenga cuidado para que no se queme). Cuando la masa esté bien dorada, sáquela del horno.

Vuelque la pizza sobre una fuente redonda y eche sal y pimienta por encima.

Nota: Si utiliza un molde agujereado, cúbralo con papel de aluminio antes de colocar sobre el mismo los aros de cebolla o cualquier otro ingrediente escogido.

Variantes: Puede hacerla de berenjenas, calabacines, pimientos, etc.

IMPORTANTE:

La harina, como bien se explica en el libro, la obtendremos de un paquete de arroz de 500 g pulverizando a velocidad 9, durante 1 minuto, después la cocción de 30 minutos a 100º y una vez fría, volveremos a pulverizar a misma velocidad y tiempo.

La levadura la podemos obtener, o bien la especial para celíacos, o simplemente de la harina obtenida elaboraremos la masa y la dejaremos una semana (aproximadamente) en la nevera sin envolver, de ésta manera la masa se fermentará y a continuación haremos pequeñas dosis de 20 g (que es la cantidad que normalmente se utiliza para la mayoría de las recetas) y las meteremos envueltas en paquetitos de papel de aluminio en el congelador.

CÓCTELES Y BEBIDAS

Nº 1019. AGUA DE ASTURIAS

INGREDIENTES:

2 naranjas peladas (sin nada de parte blanca)

1 limón

200 g de azúcar

cubitos de hielo

1 botella de sidra

PREPARACIÓN:

Poner todos los ingredientes en el vaso y programar 2 minutos a velocidad 5-7-9.

Nº 1020. AGUA DE SEVILLA

INGREDIENTES:

1 botella de cava

1 litro de zumo de piña medio escarchado.

1 copa de cointreau

1 copa de whisky

1 copa de ron

1 clara a punto de nieve.

PREPARACIÓN:

Ponga en el vaso todos los ingredientes menos el cava.

Nº 1021. AGUA DE VALENCIA

INGREDIENTES

150 g de cualquier licor blanco (pueden ser varios mezclados), excepto anís (cointreau, ginebra, ron...)

200 g de azúcar

2 naranjas de zumo bien peladas(sin nada de blanco)

1 botella de cava o champán
1 bandeja grande de hielos

PREPARACION:

1.-Poner en el vaso todos los ingredientes excepto los licores, el cava y la mitad de los hielos. Programar 1 minuto a velocidad 9.

2.-Añadir el resto de los hielos y triturar 1 minuto a velocidad 9.

3.-Bajar la velocidad a 3 e ir incorporando poco a poco los licores y el cava

Nº 1022. BAILEYS

INGREDIENTES

-1 lata pequeña de leche condensada
-380 g de leche entera
-300 g de whisky (o al gusto)
-40 g de chocolate puro Valor
-20 g de Nescafé

PREPARACIÓN

Triturar en velocidad máxima el chocolate. Añadir el resto de los ingredientes y mezclar 5 minutos, 50º, velocidad 1.

Nº 1023. BATIDO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

4 cubiletes de leche.
2 cucharadas soperas de azúcar.
3/4 de cubilete de cacao.
8 o 10 cubitos de hielo.

PREPARACIÓN

Poner todos los ingredientes en el vaso y mezclar en velocidad 4 hasta que el hielo quede bien triturado. Servir.

Nº 1024. BATIDO DE MANGO

INGREDIENTES:

400g de pulpa de mango
1 cubilete de edulcorante granulado
6 cubitos de hielo
400g de leche desnatada

PREPARACIÓN:

Ponga en el vaso todos los ingredientes menos la leche y programe 30seg.undos en velocidad 4 . Añada la leche y programe 2 minutos velocidad 9

Sirva.

Nota: Se puede sustituir la leche por 5 yogures naturales desnatados o por un bote grande de leche evaporada.

Nº 1025. BATIDO DE PAPAYA:

INGREDIENTES (6 personas)

400 g de pulpa de papaya, sin semillas
1 cub. de edulcorante granulado natreen
6 cubitos de hielo
200 g de leche evaporada ideal
200 g de leche desnatada

PREPARACIÓN

Ponga en el vaso todos los ingredientes salvo los lácteos y programe 30 segundos en velocidad 4

Añada los lácteos y programe 2 min en velocidad 9. Sirva

Nº 1026. BATIDO DE TURRÓN

INGREDIENTES:

600 g o 2 Tabletas de Turrón de Jijona blando

750 g de leche entera o semidesnatada

4 cucharadas de azúcar (opcional)

2 cucharadas de canela en polvo.

PREPARACION

Poner las tabletas de turrón cortadas en varios trozos, poner 30 segundos a velocidad 5 o un poco más hasta que tengamos una pasta.

Añadir la leche y el azúcar, programamos 40 segundos a velocidad creciente desde 3 a 9.

Si se quiere el batido más líquido, añadir más leche y si se quiere sin trocitos programamos un poco de más tiempo.

Se sirve con un poquito de canela

Nº 1027. CAFÉ CAPUCCINO

INGREDIENTES

- 1 l. de leche
- 2 cubiletes de café en grano natural
- Azúcar al gusto.

PREPARACIÓN:

Se calienta la leche con el azúcar durante 7 minutos a temperatura 90º y velocidad 2 .

Se añade el café en grano y se programa , 2 minutos a temperatura 90º y velocidad 3.

Se cuela y se sirve caliente.

Nº 1028. CAFÉ CAPUCHINO CON CAFÉ EN GRANO

INGREDIENTES:

1 litro de leche

Cafe en grano

PREPARACIÓN

Triturar el café durante 1 minuto en velocidad 5.

Poner la leche en el vaso y programar 10 minutos, 90º, velocidad 1. Colar la mezcla en un colador (tela o metálico).

Volver a echarlo en la thermomix, y batir en velocidad 4 hasta hacer la espuma deseada.

Nº 1029. CAFÉ PELUSITA DE DIOS

INGREDIENTES (6 personas)

70 g de café en grano

1 l. de agua

PREPARACIÓN:

Eche el café en el vaso muy seco y muélalo 10 segundos en velocidad 6. Sáquelo y resérvelo.

Sin lavar el vaso, ponga el agua y programe 8 minutos, 100º, velocidad 2

Cuando el agua esté hirviendo, eche rápidamente el café molido y mézclelo 3 segundos en velocidad 2. Ponga el cubilete y tape el vaso con un paño de cocina, dejándolo reposar 1 minuto.

Cuélelo por una manga para colar café. Sirva.

Nº 1030. CAPUCHINO FRIO

INGREDIENTES

400 g leche (mejor la entera)

100 g azúcar

una bandeja de hielo

medio cubilete de cafe soluble (puedes usar descafeinado)

PREPARACIÓN:

Poner todo ello 3 minutos a la velocidad 4, y listo para tomar!, es increible lo espumoso y cremoso que sale, a todos gusta. Eso si, probe a hacer la receta con los ingredientes a la mitad y no sale igual, yo siempre la hago cuando tengo visitas en casa porque sale mucho, eso y unas pastitas...y ...a disfrutar!

Nº 1031. CÓCTEL 124

INGREDIENTES

200 g de zumo de limón

400 de azúcar

800 de leche.

PREPARACIÓN

Para que quede mas suave (con el vaso seco) 15 segundos a velocidad 9 y hacemos azúcar glass.

Añadimos el resto, y solamente para conjuntar la leche el azúcar y el zumo unos 20 segundos a velocidad 5, mas o menos,

Lo metemos al congelador como un par de horas antes de comerlo.

Y si para servir, lo ponemos en copa de cava, con los bordes mojaditos en azúcar, una pajita y una hoja de menta, quedaremos como gourmets

Nº 1032. CÓCTEL DE CAVA

INGREDIENTES:

Poner en maderacion con 1/3 de botella de cava lo siguiente:

1/2 manzana

1/2 pera

2 mandarinas o 1 naranja

2 cubiletes de azúcar

con el resto del cava hacer cubitos

PREPARACIÓN

Poner los 2 cubiletes de azúcar junto con un poco de piel de naranja en el vaso y pulverizar .Añadir el cava de maceracion, poner toen una jarra añadir los cubitos del cava y trozos de fruta de la maceracion.

Nº 1033. CÓCTEL DE NARANJA SIN ALCOHOL

INGREDIENTES:

zumo de 2 naranjas

1 vaso de zumo de piña

un chorrito de Granadina sin alcohol

4 cubitos de hielo

PREPARACIÓN:

Poner los ingredientes en la Thermomix y pulverizar el hielo.

Nº 1034. CÓCTEL DE UVAS DE LA SUERTE

INGREDIENTES:

1250 g de Uvas

2 limones hermosos

5 cucharadas de licor de avellana o de almendra

hielo al gusto

canela en polvo

PREPARACION

Lavar bien las uvas y los limones, estos últimos sin pelarlos se partirán en 6 partes.

Échelos en el vaso junto y presionar el botón turbo 5 veces con golpes secos y rápidos. Poner la cestilla para colar, reservamos el líquido que nos ha salido. Después lavar bien el vaso, para que no quede nada.

Volvemos a poner el líquido en el vaso, añada el licor y el hielo, presionamos el botón de turbo dos o tres veces para romper el hielo y despúes echamos el licor programando de 25 a 30 segundos a velocidad 5.

Se puede servir en copas largas o vasos

Nº 1035. COQUITO NAVIDEÑO

INGREDIENTES:

1 lata de leche de coco

1 lata de crema de coco

1 lata de leche evaporada

1 lata de leche condensada

1una botella de ron dorado (o del que guste)

1 ó 2 cucharadas de canela o la que guste

un par de ramas de canela para las botellas donde se echa

PREPARACIÓN:

Mezcle todos los ingredientes en el Thermomix excepto la canela en rajas y guarde en botella de cristal en el refrigerador hasta que lo quiera usar. Recuerde antes de echarlo en una botella para guardar añada las rajas de canela eso le dará sabor y es un lindo adorno dentro.

Nº 1036. RON PONCHE

INGREDIENTES:

2 latas de leche evaporada IDEAL

1.200 ml. de leche fresca

450 g de azúcar

50gr. de azúcar vainillada o *vainilla líquida 30gr.

150 ml. de Ron o al gusto

2 cdas. soperas de maizena

9 yemas de huevo.

*Si se usa vainilla líquida, añadir 50gr. más de azúcar.

PREPARACIÓN

Poner la leche Ideal y la leche fresca (preferiblemente a temperatura ambiente), el azúcar(normal y vainillada),y la maizena, en el vaso del Thermomix, y programar 5 minutos, 90º, velocidad 2 1/2, hasta que esté todo mezclado y la leche esté tibia. (Aunque parezca que no va a caber en el vaso...no os

preocupéis, que no se vierte. (Aquí hay que usar el sentido común y la precaución). Si la leche no está tibia aún, programar 1 ó 2 minutos más. Pasado este tiempo añadir por el bocal las 9 yemas, y la misma velocidad y temperatura, por 2 minutos. Ahora, echamos todo en una olla o cazuela grande, y lo ponemos a baño María, por 30 minutos. Sin tapar y teniendo cuidado que no caiga agua dentro. Una vez pasados los 30 minutos, lo dejamos enfriar a temperatura ambiente, y añadimos el ron revolviendo con una cuchara de madera. NUNCA se deberá añadir el ron, si el preparado está aún caliente. Tened preparadas 3 botellas de cristal de las de vino (750cc), con su respectivo corcho, o mejor si tienen cierre hermético. Deben estar limpias y completamente secas y libres de gotas de agua o humedad. Verter el RON PONCHE en las botellas, y enfriar en el frigorífico. Antes de servir, agitar un poco y siempre muy frío. Ideal para después del café, aperitivo o en cualquier ocasión.

Nº 1037. DAIQUIRI

INGREDIENTES

· 40 g zumo de limón

· 50 g azúcar

· 60 g ron blanco (preferentemente (Bacardí)

· 240 g de hielo

PREPARACIÓN:

Poner todos los ingredientes en el vaso 40 segundos a velocidad 3, 5, 8. Se debe pasar por las velocidades 3 y 5 despacio para que el hielo quede frapé.

Esta medida puede dar alrededor de 20 copas (recordar que las copas son como las de vino) y advertir que esta bebida entra suavecito pero que tiene buen efecto.

Nº 1038. DAIQUIRI DE PLÁTANO

INGREDIENTES:

200 g. (2 cub.) De ron blanco.
100 g. (1 cub.) De marrasquino.
100 g. (1 cub.) De zumo de limón.
1 plátano pelado y troceado.
1/2 cucharada de azúcar glass.
10 cubitos de hielo.

PREPARACIÓN:

Vierta todos los ingredientes indicados en el vaso del thermomix y programe 1 minuto, velocidad 6. Sirva sobre una copa tipo flauta y decore con una rodaja de plátano en el borde de la copa.

Nº 1039. ESPUMA DE LIMÓN

INGREDIENTES:

100 g de azucar,
piel de limon,
el zumo de dos limones,
1 bote de leche ideal semicongelada

PREPARACION

Poner en el vaso del Thermomix el azúcar y las pieles de limón 2 minutos a velocidad 1-4-8-9. Retirar. Poner en el vaso la mariposa. Verter la leche semicongelada 1 minuto a velocidad 4. Añadir el azúcar que ya teniamos, el zumo de los limones y mezclar rápido.

Nº 1040. FRESAS SALVAJES

INGREDIENTES:

300 g. (3 cub.) De vodka.
100 g. (1 cub.) De licor de fresas.
50 g. (1/2 cub.) De zumo de lima.
10 fresones.
1 bandeja de hielo.

PREPARACIÓN:

Vierta todos los ingredientes en el vaso del thermomix y programe 1 minuto, velocidad 6. Sirva en una copa de cóctel y decore con una fresa y una guinda.

Nota: prepare "piña salvaje" o "papaya salvaje" cambiando el licor de fresas por licor de piña o de papaya, respectivamente, así como la fruta.

Nº 1041. GRANIZADO DE LIMÓN

INGREDIENTES:

5 limones
500 g de agua
250 g de azúcar
800 g de hielo

PREPARACION

Lavar bien los limones y sin pelarlos pártalos en 6 u 8 gajos.

Échelos e el vaso junto con el agua y presione el botón turbo 5 veces con golpes secos y rápidos. Cuele y lave bien el vaso.

Vuelva a poner el líquido en el vaso, añada el azúcar y los hielos y programe 30 segundos en Velocidad 5.

Nº 1042. HAWAI

INGREDIENTES:

· 3 rajitas de piña

· 1/2 litro de gaseosa

· 1/2 litro de vino blanco

· 1 cucharada sopera de azúcar

· 4 cubitos de hielo

· puede acompañarlo de trocitos de frutas

PREPARACIÓN:

Mezcle en velocidad 5 durante 30 segundos y sírvalo.

Nº 1043. LECHE DE PANTERA

INGREDIENTES:

400 g. (4 cub.) De ginebra.

1 bote pequeño de leche condensada "la lechera".

50 g. (1/2 cub.) De brandy.

Canela en polvo.

1 1/2 bandejas de hielo.

PREPARACIÓN:

Ponga todos los ingredientes en el vaso del thermomix y programe 40 segundos, velocidad 5 o hasta que quede todo el hielo triturado. Espolvoree con canela y sirva rápidamente.

Nº 1044. LECHE DE SOJA

INGREDIENTES:

200 g de soja blanca

1.700 g de agua

40 g de fructosa

20 g de coco rallado

10 g de margarina

5 g de azúcar vainillado

Una pizca de sal.

PREPARACIÓN

Poner la soja blanca en remojo durante toda la noche. Triturar a velocidad 6 hasta que quede bien triturada. Poner la mariposa y añadir agua. Programar 11 minutos a 100º velocidad 1. Pasado el tiempo, quitamos la mariposa y colamos la preparación. Poner en el vaso 500 g del licuado y añadir la fructuosa, la margarina, el coco, el azúcar vainillado y la sal. Batir durante 1 minuto en velocidad 9. Añadir el resto del licuado y programar 12 minutos a 90º y velocidad 1. Dejar enfriar y colar el liquido poniéndolo en botellas (no cerrar hasta que este totalmente frío).

Conservar en la nevera.

Nº 1045. LICOR DE WHISKY

INGREDIENTES:

1 lata pequeña de leche condensada "la lechera".

1 lata de leche evaporada ideal.

4 yemas de huevo

1 cucharada rasa de cacao puro.

1 cucharadita de nescafé.

1 pellizco de sal.

1 medida (la lata vacía de leche condensada) de whisky.

PREPARACIÓN:

Ponga todos los ingredientes en el vaso del thermomix y programe 5 minutos, temperatura 90ºc, velocidad 4.

Nota: puede aumentar o disminuir el whisky, y también puede cambiarlo por ron. Guárdelo en una botella en el frigorífico.

Nº 1046. LIMONADA INGLESA

INGREDIENTES

80 g azúcar
2 limones
1 bandeja de hielo
1 Litro de agua

PREPARACIÓN

Añadir el azúcar y moler el azúcar en velocidad turbo durante 5 segudnos.

Pelar y trocear los limones en cuartos. Colocarlos en el vaso junto con el hielo y el agua. Presionar el botón turbo intermitentemente de 3 a 5 vedes.

Servir utilizando la rejilla como colador.

Nº 1047. MANHATTAN

INGREDIENTES:

· 2/3 cubilete de whisky
· 1/2 cubilete de vermouth
· un poco de angostura amarga
· hielo

PREPARACIÓN:

Mezcle en velocidad 5 durante 30 segundos y sírvalo.

Nº 1048. PICCOLO

INGREDIENTES:

· 1/2 litro de crema

· 1 cubilete de crema de cacao

· 1 bolsita de azúcar vainillada

· 2 cucharada soperas de azúcar

· 1/2 litro de vino blanco

PREPARACIÓN:

Mezcle en velocidad 5 durante 30 segundos y sírvalo.

Nº 1049. PIÑA COLADA

INGREDIENTES:

150 g. (1 1/2 cub.) De coco rallado.

200 g. (2 cub.) De azúcar.

3 rodajas de piña de bote.

400 g. (4 cub.) De zumo de piña.

200 g. (2 cub.) De ron.

1 bandeja de hielo aproximadamente.

PREPARACIÓN:

Con el vaso y las cuchillas muy secas, ponga el azúcar y glasee 30 segundos, a velocidades 5-7-9 progresivo, agregue después el coco y repita la operación hasta que esté bien glaseado, añada el resto de los ingredientes y programe 1 minuto, velocidades 5-7-9 progresivo. Ayúdese con la espátula hasta que esté bien triturada la piña y el hielo.

nota: la cantidad de ron la puede aumentar o disminuir al gusto.

Nº 1050. REFRESCO DE PLÁTANO

INGREDIENTES:

2 Platanos no muy maduros

200 ml Zumo de piña

200 ml Zumo de naranja

1 Yogurt natural

4 cucharadas de Miel

PREPARACION:

Se ponen todos los ingredientes en el vaso, y se programa 40 segundos, velocidad 6.

Nº 1051. VAINA CHILENA

INGREDIENTES:

200 g. (2 cub.) De vino tinto.
100 g. (1 cub.) De vermut blanco.
60 g. (1 cub.) De cacao en polvo.
1 yema de huevo.
1 bandeja de hielo

PREPARACIÓN:

Vierta todos los ingredientes en el vaso del thermomix y programe 45 segundos, a velocidad 6, o hasta que quede el hielo bien triturado. Sirva en copa o vaso corto y decore con una hoja de menta.

Nº 1052. SAN FRANCISCO

INGREDIENTES

400 g de naranjas

70 g de limon

4 rodajas de piña en almibar

100 g de azucar

150 g de jarabe de granadina

500 g de agua

PREPARACIÓN

Pelar bien el limon y las naranja quitandole la parte blanca.Triturar todas las frutas con el azucar en velocidad maxima.Añadir el resto de los ingredientes y mezclar con la espatula para que no salga espuma.

Si se quiere muy frio se añade hielo pile que habremos triturado en velocidad maxima.

Para adornar el vaso, mojar el borde con agua y pasarlo por un platito con azucar y unas gotas de granadina.

Nº 1053. ZUMO DE APIO

INGREDIENTES:

100 g de apio troceado (principalmente las hojas verdes)

1 limón bien pelado (sin nada de parte blanca)

1 cub. de edulcorante natreen

6 cubitos de hielo

600 g de agua.

PREPARACIÓN

Ponga en el vaso el apio y el limón con el edulcorante, 200 g de agua y los cubitos de hielo y programe 30 segundos velocidad 5. A continuación programe 2 minutos en velocidad maxima.

Añada el agua restante, mezcle unos segundos en velocidad 2 y sirva con cubitos de hielo (si desea colar éste u otro zumo, hágalo a través del cestillo)

Nº 1054. ZUMO DE PIÑA NATURAL

INGREDIENTES :

- 400 g de piña natural
- 1 cubilete de edulcorante natural
- cubitos de hielo
- 600 cc de Agua

PREPARACIÓN

Poner en el vaso las frutas con el edulcorante, los cubitos de hielo, y 200 cc. de agua. Programar 30 segundos En velocidad 5. Luego 2 minutos en velocidad máxima. Añadir el agua restante y mezclar unos segundos en velocidad 2. Servir en una jarra con unos cubitos de hielo.

Nº 1055. ZUMO DE TOMATE

INGREDIENTES

600 g de tomates muy maduros y rojos

1/2 limón bien pelado (sin nada de parte blanca ni pepitas)

8 cubitos de hielo

400 g de agua

Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

Ponga en al vaso los tomates, el limón y los cubitos de hielo y programe 30 segundos en vel.4. A continuacion programe 2 min en velocidad máxima.

Añade el agua, salpimiente al gusto y échelo en una jarra con cubitos de hielo. Sirva.

Nº 1056. ZUMO DE UVA

INGREDIENTES

350 g de uvas bien lavadas

1/2 limón bien pelado (sin nada de parte blanca ni pepitas)

1 cub. de edulcorante granulado Natreen

600 g de agua

1 jarra con cubitos de hielo

PREPARACIÓN

Ponga en el vaso las frutas con el edulcorante y programe 1 min en vel.3

Añada el aua y mezcle 30 segundos en vel.3

A continuación introduzca el cestillo dentro del vaso, sujetelo con la espátula y cuélelo para que no caigan las pieles y las semillas de las uvas. Incorpore el zumo a una jarra con los cubitos de hielo.

Nº 1057. ZUMOS DE FRUTAS

INGREDIENTES

1 limon

1/2 kg fruta pelada (mandarina, naranja, piña, etc.)

4 o 6 cubitos de hielo (dependiendo de lo fresquito que nos guste)

1 chorrito pequeño de agua. (1 vaso)

1 cubilete de azucar

El hielo y el agua en proporción como 1/2 litro

PREPARACIÓN

Introducir en el vaso los ingredientes y programar 3 minutos velocidad 5, 7 y 9.

Te recomiendo probar el de mandarina

Te recomiendo probar el de piña

OTRAS APLICACIONES

Nº 1058. CREMA PARA ECCEMAS

INGREDIENTES:

Aloe

Aceite limpio

1 cucharada de maicena

PREPARACIÓN

Poner el aloe y triturar, añador el aceite y la maizena y emulsionar. Guardar en tarro

Nº 1059. JABÓN

INGREDIENTES:

1 l. aceite (puede ser usado)

1 l. agua

200 grs. sosa cáustica

PREPARACIÓN:

Mezclar el agua y la sosa (fuera del vaso) en un recipiente de plástico y esperar a que termine de hervir. Mezclar lo anterior en el TM con el aceite y programar 20 minutos en V. 2

Ponerlo en un molde y cuando este sólido cortar a la medida que queráis

Nº 1060. JABÓN TOCADOR

INGREDIENTES:

1 l. aceite (debe ser limpio)

1 l. Leche entera

200 g sosa cáustica

200 g de aloe

PREPARACIÓN:

Mezclar la leche y la sosa (fuera del vaso) en un recipiente de plástico y esperar a que termine de hervir. Mezclar lo anterior en el TM con el aceite y programar 20 minutos en velocidad 2.

Ponerlo en un molde y cuando este sólido cortar a la medida que queráis

Se usa la misma fórmula que la anterior, pero el aceite NUEVO, usar leche entera en lugar de agua y ponerle también 200 gramos de aloe.

Nota: el aloe lo conseguimos pelando hojas de la planta, sacar la gelatina y mezclarla en la TH con el aceite

Nº 1061. JABÓN LÍQUIDO PARA LAVADORA

INGREDIENTES

1 l de aceite usado de freir.

3 l de agua de manantial.

250 g de sosa caústica sólida en lentejas.

perfume a pino, limón etc

PRECAUCIONES

Antes de manipular la sosa caústica, ponerse guantes y un delantal, paa evitar salpicaduras y que la sosa toque la piel.

PREPARACION

1º Preparar un recipiente de plástico de tamaño suficiente y seco, secarlo con un trapo.

2º Colocar la sosa en el recipiente seco.

3º Sobre ella añadir el agua, removiendo con precaución hasta que esté bien disuelta.

4º Colar el aceite usado y añadirlo al agua sin dejar de remover al menos 20 minutos, finalmente añadir el perfume.

La reacción de saponificaciòn que se produce es lenta, tarde en completarse al menos 3 dias y hay que remover de vez en cuando. Una vez terminado, para darle aspecto cremoso y homogéneo, conviene calentarlo todo un poco.

Nº 1062. MASCARILLA (CARA)

INGREDIENTES:

3 aguacates pelados y sin hueso

3 cucharadas soperas de miel

PREPARACIÓN

Batir bien tres aguacates en velocidad 5 hasta lograr una consistencia cremosa y agregar 3 cucharadas soperas de miel. Mezclar en velocidad 4 ó 5 y aplicar sobre la cara limpia y el cuello como si fuera una mascara. Dejar actuar durante 20 minutos y luego lavar con agua tibia. Se puede guardar el sobrante de la preparación en el frigorífico unos días (se pondrá oscuro pero conservara sus propiedades).

Propiedades del aguacate:

Nutritiva, hidratante y humectante

INDICE DE RECETAS POR NOMBRE